NATURELLE

DES

ANARIES

44349/A 80272.

ARTE DE COZINHA

DIVIDIDA EM QUATRO PARTES,

A primeira trata do modo de cozinhar varios guizados de todo o genero de carnes, e conservas, tortas, empadas, e pasteis.

A segunda de peixes, mariscos, fructas, hervas, ovos, lacticinios, doces, conservas do mesmo genero.

[illegible] de preparar mezas em todo o tempo do [illegible]ara hospedar Principes, e Estrangeiros.

[illegible]ta de fazer pudiz, e preparar massas.

Obra util, e necessaria a todos os que regem, e governão casa.

Correcta, e emendada nesta ultima edição.

AUTHOR

DOMINGOS RODRIGUES,

Mestre da Cozinha de Sua Magestade.

LISBOA: 1834.

NA IMPR. DE J. N. ESTEVES, E FILHO.

Rua dos Capellistas N. 31 C.

ARTE DE COZINHA.

PRIMEIRA PARTE.

Trata do modo de cozinhar varios manjares, e diversas iguarias de todo o genero de carnes, tortas, empadas, e pasteis, etc.

CAPITULO I.

De differentes pratos de sopas.

PRIMEIRO PRATO.

Sopa á Italiana.

PARA se fazer sopa á Italiana cozão-se dous arrateis de carneiro, e meio arratel de toucinho em huma panella com canada e meia de agua, meio quartilho de vinho, hum golpe de vinagre, cheiros, e cebolas; estas cebolas hão de ser cravejadas com cravo, e canella inteira, e como estiver cozido tempe-

re-se com todos os adubos, e ponha-se a ferver: depois tira-se fóra o toucinho, e o carneiro de sorte, que fique o caldo limpo, e não ficando mais que em tres quartilhos, deitem-lhe huma quarta de manteiga, e quantidade de pimenta, ponha-se a ferver, e como estiver fervido o caldo, deitem-lhe dentro dous bollos de açucar e manteiga em bocadinhos, e ferva até que engrosse, mexendo-se sempre deitem-lhe meia duzia de gemas de ovos batidos, com quantidade de limão, e canella; como estiver bem grosso, lancem-no em hum prato, ponhão-lhe o carneiro por cima, o qual estará sempre quente; armado com fatias de limão, e cuberto com canella, mande-se á meza.

2 *Sopa de queijo, e lombo de porco, ou de vaca.*

Hum lombo de porco, ou de vaca, depois de estar quatro dias de vinho, e alhos, ponha-se a assar; e como estiver assado, e feito em talhadas delgadas, tome-se huma frigideira untada de manteiga de vaca, ponhão-lhe fatias de pão, e sobre ellas fatias de queijo muito delgadas, e por cima destas as talhadas de

lombo, deitem-lhe miolo de pão rallado, e açucar, e desta maneira enchão a frigideira até cima; e como estiver cheia, deitem-lhe por cima meia duzia de ovos batidos, e mande-se ao forno a cozer, e como estiver córado, fação-lhe huns buracos com hum garfo, deitem-lhe açucar por cima, e mandem-na á meza com canella pizada.

3 *Sopa de queijo de caldo de vaca.*

Coza-se com vaca hum paio, e depois de cozido, ponha-se a esfriar, faça se hum pão em fatias grossas, ponhão-se em hum prato untado de manteiga de vaca, e por cima dellas o paio feito em talhadas, por cima destas talhadas ponhão-se outras fatias de pão, e sobre ellas tutanos de vaca, e assim se vá enchendo o prato: como estiver cheio, lancem-lhe o caldo, escalfado primeiro meia duzia de ovos nelle, os quaes se porão a córar, e finalmente sobre tudo ponha-se huma capella de todos os cheiros, e por cima dellas lamcem-lhe a gordura, para que tome o sabor dos cheiros: fica hum bom prato desta sorte, e mande-se á meza.

4 *Sopa ou putagem á Franceza.*

Para se fazer sopa, ou potagem á Franceza, ponhão-se a affogar em huma tigella grande dous pombos, duas perdizes, hum ade (tudo inteiro) hum coelho em ametades, huma galinha em quartos, hum chouriço, huma posta de prezunto, hum arratel de toucinho picado, seus cheiros, meia duzia de olhos de alface, ou de chicoria, ou de couve murciana, todas as especies inteiras, só a pimenta pizada, e huma capella mui grande de cheiros: e como tudo estiver cozido, e temperado do sal, e dos mais adubos pretos, que lhe faltarem, ponhão-se dous paens em hum prato, ou pelangana feito em sopas, e molhadas com o caldo, ponhão-se a abuberar sobre a mesma tigella; quando se quizer mandar â meza, vá-se pondo por cima das sopas toda a carne pessa por pessa, e sejão guarnecidas com olhos de alface ou de chicoria (tudo muito bem consertado) com çumo de limão por cima: e assim irá á meza. Esta potagem he boa para merendas, guarnecidas com figados de galinha.

5 *Sopa de qualquer genero de assado.*

Feito hum vintem de pão em fatias, ponhão-se huma dellas em huma frigideira grande untada de manteiga, cubrão-se de açucar, e de canella, e sobre esta cama, ponha-se outra da mesma sorte; e por cima della huma pequena de manteiga de vaca lavada, e açafrão, deitem-lhe hum pouco de caldo de galinha, ou de carneiro, e deixe-se estufar devagar em pouco lume, e logo tirando-se fóra do lume, deitem-lhe huma duzia de ovos por cima, (ou menos) conforme for a frigideira, com açucar, e canella; feito isto, tome-se huma tampa com lume, e ponha-se hum pouco levantada sobre a sopa até que tome boa côr, tirada da frigideira, e posta no prato, se trinchará o assado, que pódem ser gallinhas, ou frangãos, ou pombos, ou peruns. Este he hum prato ordinario.

6 *Soupa dourada.*

A soupa dourada se faz da mesma maneira, que este prato acima: *Sopa de todo o genero de assado.* Leva huma duzia de ovos, hum arratel de açucar, hum

vintem de pão, huma quarta de manteiga lavada, canella, e agoa de flor.

7 *Sopa tostada.*

Hum prato de sopa tostada consta de hum pão de dez reis feito em fatias, meio arratel de manteiga de vaca, e meio arratel de açucar: untadas as fatias de manteiga, e cubertas de açucar em pó de huma, e de outra banda, vão-se pondo em hum prato (ou frigideira) até se acabarem; e logo lancem-se por cima toda a manteiga que ficar, e ponha-se a córar em lume brando: e assim vá á meza.

Tambem este prato serve para qualquer genero de assado, se delle quizerem aproveitar.

8 *Sopa de peros camoezes.*

A sopa de peros se póde fazer em huma tigella nova, na qual se deite o molho de qualquer genero de assado, com tres, ou quatro peros em quartos apartados, e ponha-se a ferver: depois de cozidos os peros, botem-se com o molho em hum prato sobre fatias tostadas, e ponha-se o assado por cima com çume de limão: e vá á meza guarnecido com miolos do mesmo molho.

9 *Sopa de amendoa.*

A sopa de amendoa se faz deitando-se em meia canada de leite, oito gemas de ovos, meio arratel de açucar, quatro onças de amendoas muito bem pizadas, e huma quarta de manteiga: tudo isto junto, depois de muito bem batido, ponha-se em hum tacho a cozer em lume brando, e como for engrossando, lance-se em hum prato (ou frigideira) ponha-se a córar na torteira, ou no forno, e córado leve-se á meza.

10 *Sopa dourada de nata.*

Para sopa dourada de nata, fazem-se dous paes em fatias, e depois de passadas por huma duzia de ovos muito bem batidos, vão-se pondo em hum prato, untado de manteiga, em camas, e cada cama de fatias se ha de cobrir de açucar, e canella: poem-se a córar, e depois de córadas estas fatias, batem-se duas tigellas de nata nos ovos (que sobrou das fatias) com açucar, e canella muito bem batidas, e deita-se este polme por cima das fatias, as quaes se tornão a córar, deita-se por cima mais açucar, e canella, mande-se á meza.

11 *Sopa de nata.*

Hum prato para sopa de nata, untado primeiro com manteiga, se arma com fatias de pão tostadas, e com açucar em pó por cima dellas; e logo batendo-se quatro tigellas de nata com oito gemas de ovos, e hum pequeno de leite, tudo junto se deita sobre as fatias com mais açucar em pó por cima, e poem-se a cozer no forno com fogo brando: e se as natas se ensopão no pão, deitão-se-lhe mais natas com ovos, e açucar.

Assim tambem se fazem biscoutos.

12 *Outra sopa de nata.*

Consta este prato de huma tigella grande de nata, quatro ovos com claras, meio quartilho de azeite, tudo muito bem batido, e hum arratel de queijo, que se fará em fatias delgadas, outras tantas fatias de pão, outro arratel de açucar, e alguma manteiga lavada: untado o prato, ou frigideira, e feita nelle huma cama de fatias de pão, bate-se hum pouco de polme das natas, e ovos, e açucar em pó por cima; sobre esta cama ponha-se outra de fatias de queijo, com outro pouco de polme, e açucar por ci-

ma, huns pequeninos de manteiga lavada: com esta ordem se vai enchendo o prato até se acabar tudo, e terá a ultima cama de queijo, e ha de ficar a sopa bem ensopada, feito isto ponha-se a cozer no forno, e como estiver meia cozida, deitem-se-lhe duas tigellas de nata por cima sem ovos nem açucar; e assim se acabe de cozer, e mande-se á meza.

CAPITULO II.

De differentes pratos de Carneiro.

PRIMEIRO PRATO.

Carneiro para qualquer recheado.

DEpois de picada mui bem huma quarta de toucinho com cebola, picar-se-hão á parte dous arrateis de carneiro: como estiver picado, ponha-se a affogar o toucinho com ametade do carneiro; estando meio affogado, torne-se ao cepo, misture-se com a outra ametade, e tempere-se com tres ovos, pão rallado, limão, e de todos os adubos, de sorte que fique bem azedo.

Serve esta carne para qualquer recheiro de carne, e com ella se podem rechear ovos, bringellas, cebolas, nabos, alfaces, coves, e alcaxofras, accrescentando, ou diminuindo conforme for a qualidade.

Della se fazem tambem capellas, escarramões, trouxas, almojavenas, certuxas, almondas, torrigas, rasgão arteletes, e picatestes, e tudo o que mais quizerem: isto ha de ser com sua sopa, ou caldo amarello, ou tambem sopa dourada, e seja tudo bem azedo.

2 *Carneiro picado.*

Pique-se hum, ou dous arrateis de carneiro da perna (alimpando-se primeiro muito bem, sem levar pelle, nem nervo algum) com huma quarta de toucinho, com três gemas de ovos, e com todos os cheiros: depois de picado ponha-se a affogar em huma tigella; e estando quazi affogado, deitem-lhe o vinagre necessario, e como estiver já bem cozido, com pouco caldo, tempere-se com as especias pizadas, e coalhe-se com tres gemas de ovos, e deite-se no prato (que ha de estar untado com huma

onça de manteiga de vaca) com çumo de limão, e canella por cima. Se este prato houver de levar gemas de ovos, escalfem-se á parte em huma panella, e ponhão-se por cima do picado.

3 *Para Carneiro mourisco.*

Para carneiro mourisco poem-se a affogar huma quarta de toucinho picado com os cheiros; e como estiver affogado deitem-se-lhe dous arrateis de carneiro meio assado, feito em pequenos, coza-se muito bem, e como estiver cozido, tempera-se com todos os adubos, coalhe-se com quatro gemas de ovos, deite-se no prato (que ha de estar untado da manteiga) com canella, e limão por cima.

4 *Almondegas.*

Alimpar-se-hão dous arrateis de carneiro da perna, dos nervos, e pelles, e picar-se-hão com huma quarta de toucinho, e cheiros, como estiver picado, deitem-lhe tres ovos, hum miolo de pão rallado, adubos, vinagre, e sal; feito isto, pique-se outra vez tudo muito bem picado, tenha-se ao fogo huma tigella, cozão-se nelle as almondegas em lume brando, as quaes se farão do tamanho,

que quizerem, tornem-se a temperar com todos os adubos, e coalhe-se com tres gemas de ovos, e com çumo de limão; ponhão-se no prato, que estará untado com huma onça de manteiga de vaca, fatias de pão, ponhão-se sobre ellas as almondegas com o caldo grosso, e logo por cima canella, e limão, e vai á meza.

Assim tambem se fazem de galinha.

5 *Desfeito de Carneiro.*

Desfeito de carneiro se faz, fazendo dous arrateis de carneiro da perna em pequenos, sem osso, e poem-se a affogar com huma quarta de toucinho, e seus cheiros: estando já bem cozido, tempere-se com vinagre, adubos, depois de temperado dá-se-lhe outra fervura: depois que tem fervido, deita-se-lhe hum quarto de pão ralado, coalha-se com seis ovos, e poem-se no prato (que ha de estar untado de manteiga) sobre fatias de pão, talhadas de limão por cima, e sua canella. Isto mesmo se faz a carneiro do pescoço, mas com osso.

Tambem se faz de cabrito.

6 *Carneiro ensopado.*

Poem-se a affogar dous arrateis de

carneiro, partido pelo meio, com meio arratel de toucinho, e seus cheiros, tempera-se com todos os adubos, estando já quazi cozido, e depois de cozido, lança-se o caldo em hum prato covo (ou frigideira) sobre fatias de pão cobertas com meio arratel de queijo rallado, poem-se a aboberar sobre humas brazas, e pondo se o carneiro por cima com çumo de limão vai á meza.

Tambem se faz com o carneiro assado.

7 *Carneiro de gigote.*

Para carneiro em gigote se poem a assar dous arrateis, com huma frigideira debaixo para apanhar o pingo, em a qual deitaráõ hum golpe de vinho, outro de vinagre, pimenta, cravo, gingibre, e noz noscada: estando já o carneiro assado se esprema sobre o pingo de maneira, que deite toda a sustancia; depois se pica com a faca; estando já picado, derrete-se meio arratel de toucinho, e limpo dos torresmos, se ajunta com o pingo do carneiro; e posto tudo junto a ferver com o carneiro, se tempera outra vez de tudo o que he necessario; poem-se no prato, e manda-se á meza com seu çumo de limão por cima.

Se quizerem, tambem lhe podem escalfar alguns ovos.

Deste modo se faz carneiro picado com cautella.

Tambem se faz este gigote de perum, galinha, vitella, e de qualquer carne.

8 *Carneiro com arroz.*

Ponhão-se dous arrateis de carneiro a affogar, com meio arratel de toucinho, duas cabeças de alhos, canella, pimenta, cravo, gengibre, tudo inteiro, hum golpe de vinho, e outro de vinagre, e cheiros; e estando já tudo isto mais de meio cozido, tempere-se com todos os adubos, e com bem açafrão, deite-se em huma frigideira, aonde tambem se deitará o arroz; e ponha-se em humas brazas com a tampa de lume por cima, vá-se cozendo de vagar, até estar enxuto.

Isto mesmo se faz de frangãos, gallinha, perum, ade, e cabrito.

9 *Carneiro verde.*

Feito em pedaços dous arrateis de carneiro, poem-se a affogar com huma quarta de toucinho, hum golpe de vina-

gre, e seus cheiros, e estando já cozido, tempere-se com todos os adubos: faça-se huma pequena de salça pizada com coentros, e depois de terem deitado o carneiro em hum prato untado de manteiga sobre fatias de pão, com çumo de limão por cima, deite-se a salça no carneiro de modo que fique verde, quando o quizerem mandar á meza.

O mesmo se faz a frangãos, gallinhas, pombos, e cabritos.

10 *Carneiro de caldo amarello.*

Dois arrateis de carneiro feito em pedaços, põem-se a affogar com huma quarta de toucinho, e seus cheiros; estando meio cozido, bote-se hum golpe de vinagre, e depois de cozido tempere-se com todos os adubos, coalhe-se com quatro gemas de ovos, e ponha-se no prato sobre fatias de pão com çumo de limão, e canella por cima. Assim irá á meza.

Deste modo se fazem gallinhas, frangãos, pombos, e cabrito.

11 *Carneiro preto.*

Fação-se em pedaços muito miudos dois arrateis de carneiro; e ponha-se a

affogar com meio arratel de toucinho, e seu vinagre, estando já cozido, se tempere com todos os adubos: pize-se logo huma quarta de amendoas, e ponhão-se a torrar, até que fiquem pardas, para que botando-se no carneiro, o fação preto, deite-se no molho algum açucar, e çumo de limão, para que fique agro, e doce; ponha-se no prato sobre fatias, e leve-se á meza.

Deste modo se fazem pombos, ou ades.

12 *Carneiro estofado.*

Huma panella para se fazer carneiro estofado, leva dois arrateis de carneiro do pollegar junto á perna, feito em pedaços meio arratel de toucinho, duas cabeças de alhos, hum marmello em quartos, duas maçans, canella, pimenta; gengibre, cravo, noz noscada, tudo inteiro, duas folhas de louro, hum golpe de vinho, outro de vinagre, agoa pouca, e o sal necessario; mettido tudo isto na panella, e barrada por fóra muito bem, que não saia o bafo, põem-se em fogo brando por espaço de tres horas, leva-se depois servido á meza em pra-

tos de prata, ou frigideiras com çumo de limão por cima.

Deste modo se fazem peruns, gallinhas, pombos, frangãos, e vitella.

Tambem se faz lombo de vaca, mas não leva muito vinagre.

13 *Carneiro com cove merciana, com qualquer outra hortaliça.*

Ponhão-se a affogar dois arrateis de carneiro, cortado em pedaços, com meio arratel de toucinho, e seus cheiros; como ferver, se lhe metterá a cove, e duas cabeças de alhos, e alguma pimenta inteira: estando já cozido, se tempere de todos os adubos, e mande-se á meza.

Porém se quizerem fazer o carneiro com abobora, alfaces, bringellas, alcaxofras, ou ervilhas, lhe deitarão açafrão, e algum vinagre, e se coalhará com quatro gemas de ovos: põem-se sobre fatias, e deita-se por cima çumo de limão, ou agraço, havendo-o.

Tambem se fazem com cove sómente patos, gallinhas, ou frangãos; mas não leva vinagre.

14 *Carneiro para capella.*

Depois de terem picado dois arrateis

de carneiro da perna mui bem picado; pique-se á parte meio arratel de toucinho, com cheiros, e frigão-se em meia quarta de manteiga; como estiverem fritos, lance-se no carneiro picado, e torne-se a picar tudo muito bem, tempere-se com todos os adubos no cepo, deitem-se-lhe dois ovos, e hum pão de dez réis rallado: faça-se a capella em huma frigideira, em que se deitará huma colher de caldo da panella, e ponha-se ao fogo com lume brando por baixo, e por cima: quando se quizer mandar á meza; coalhe-se com quatro ovos, suas fatias por cima, canella, e çumo de limão por cima.

Desta sorte se faz gallinha, perum vitella, pitacostes, almojavanas, e salchichas, mas não levão ovo, nem açafrão.

15 *Tegellada de Carneiro.*

Piquem-se dois arrateis de carneiro com meio arratel de toucinho, e seus cheiros, e ponhão-se a affogar em huma tigella com huma colher de caldo; estando já cozido, tempere-se com vinagre, e todos os adubos, e depois de enxuto, coalhe-se com dois ovos, como carne

de pasteis. Feito isto, ponha-se a carne em huma frigideira sobre fatias de pão, e sobre a carne outras fatias passadas por quatro ovos batidos; e o que sobrar do ovo, com çumo de limão bote-se sobre as fatias, e depois de postas a córar leve-se á meza.

16 *Carneiro para varios recheios.*

Com o carneiro picado, e temperado do modo que dissemos na tegelada acima, se podem rechear gallinhas, frangãos, pombos, paens de cinco réis, madres de gallinhas, e os pescoços para fazer pratinho.

Tambem serve para fazer pastelinhos sem massa.

17 *Perna de carneiro armada.*

Pique-se toda a carne de huma perna de carneiro com meio arratel de toucinho, e seus cheiros, deixando-se ficar com advertencia o osso da perna inteiro, tempere-se a carne no cepo com todos os adubos, tres ovos, pão rallado, vinagre, e çumo de limão: logo em huma frigideira untada de manteiga, em que caiba o osso, vá-se armando a perna, e seja com tanta propriedade, que pareça

inteira, componha-se com seus lardos de toucinho, gema de ovo cozido, e amendoas sem casca, e ponha-se a cozer em lume brando: como estiver cozido, coalhe-se a substancia com duas gemas de ovos, e lance-se no prato com fatias de pão por baixo, çumo de limão, e canella por cima. Deste modo se faz perum armado, gallinha, frangãos, ou pombos.

18 *Perna de carneiro recheado.*

A perna de carneiro recheada se faz como a perna armada, como acima dissemos; sómente differe, em que para ser recheada se ha de tirar a carne subtilmente por huma parte da perna, e pela mesma parte se ha de rechear com a mesma carne picada, e temperada.

19 *Carneiro de alfitete.*

Logo que estiverem quasi assados dois arrateis de carneiro da perna, se fará hum polmo de farinha, ovos, vinho branco, huma quarta de toucinho derretido (ou de banha) e huma quarta de açucar, para que fique o polme doce: depois de feito este polme, se irá com huma colher deitando sobre o carneiro, em quanto se vai assando, que

ha de ser em lume esperto, para que coalhe, e isto até se achar o polme.

Deste modo se fazem fragãos, pombos, qualquer lombo, ou pollegar de vitella.

20 *Outro modo de Carneiro de alfitete.*

Para se fazer carneiro de alfitete de outro modo, veja-se no Capitulo seguinte *Gallinha de alfitete*, que do mesmo modo se póde fazer.

21 *Pastel de huma perna de carneiro.*

Metta-se em huma panella huma perna de carneiro, meio arratel de toucinho, duas onças de mantéiga, duas cebollas, hum golpe de vinagre, adubos inteiros, e huma capella de todos os cheiros, e ponha-se a cozer em pouca agoa, estando já o carneiro mais de meio cozido, tire-se fóra, e pique-se á parte todo o carneiro, e logo em outra parte pique-se os cheiros, e em huma tigella baixa, untada de manteiga se vá pondo cama de carneiro, cama de toucinho, e cama de cheiros, até que se acabe todo: deitem-se logo por cima meia duzia de

ovos batidos, e ponha-se a córar em lume brando. Feito isto, fação-se de fóra parte humas sopas da dita substancia, e depois que estiverem mui bem abobera, dos, vire-se a tigella em que se fazem sobre o prato, e quebre-se a tigella, para que a sopa fique inteira, sobre ella se porá o pastel, e lançando-lhe por cima çumo de limão, manda-se á meza.

Tambem se faz de lombos, e vitella, ou da carne que quizerem.

CAPITULO II.

De differentes pratos de gallinhas.

PRIMEIRO PRATO.

Gallinha de alfitete.

PAra se fazer huma gallinha de alfitete, coza-se a gallinha com hum arratel de toucinho, e cheiros, com todos os adubos, e agoa pouca, para que fique bem substancia: logo que estiver cozida, se derreterá o toucinho, e se lançará em huma tigella baixa, em que se porá a gallinha em quartos para se

córar em lume brandó por baixo, e por cima: como estiver córada, faça-se a massa fina de huma oitava de farinha com meio arratel de açucar, seis ovos, sua manteiga, e hum golpe de vinho, desta massa se irão fazendo huns bollinhos com folhas de louro, frigindo-se, e pondo-se em cama com açucar, e canella por cima em hum prato, até se encher, em cima se porá a gallinha.

Neste prato se podem pôr ovos de letria, se quizerem.

Assim tambem se faz carneiro, pombos, frangãos, e cabrito.

2 *Gallinha Mourisca.*

Ponha-se a frigir hum arratel de toucinho, cortado do tamanho de dados, e deite-se o pingo limpo dos torresmos em huma tigella com o pingo de huma gallinha, que ha de estar meia assada, hum golpe de vinho branco, pouco vinagre, agoa a que baste, e ponha-se a affogar, tempere-se com todos os adubos com duas folhas de louro, e coalhe-se com duas gemas de ovos: põem-se fatias por baixo e limão por cima.

Deste modo se fazem peruns, pombos, cabritos, e lombos.

3 *Gallinha sem osso.*

Depene-se huma gallinha em seco, e ainda quente, abrindo-a pelas costas lhe tirem toda a carne, e ossos, deixando-lhe só as pontas das azas, para quando se armar: pique-se logo a carne da gallinha com dois arrateis de carneiro, meio de toucinho, cheiros bem picados; fritos na manteiga, leve-se ao cepo para se temperar de todos os adubos: encha-se logo a gallinha com o picado, e com oito ovos cozidos, ponha-se a cozer na tigella em lume brando, como estiver cozida, tempere-se outra vez com todos os adubos: feito isto ponha-se em hum prato, ou frigideira em que ha de estar já feita huma sopa de queijo.

O mesmo se faz de frangãos, pombos, ou perum.

4 *Gallinha assada.*

Depois que huma gallinha estiver depenada, limpa, e espetada, tome-se huma posta de toucinho ao comprimento de hum palmo, e da largura de quatro dedos; faça-se em postas, e ponha-se na gallinha por cima, e por baixo: embrulhe-se logo a gallinha em quatro, ou

cinco folhas de papel muito bem untadas de manteiga, e ate-se mui bem com hum cordel de barbante com muitas voltas de maneira, que se não desate; feito isto, ponha-se a gallinha a assar, molhando-se primeiro o papel por cima com agoa, para que se não queime: depois de assada a gallinha, ponha-se no prato com as mesmas postas de toucinho, e fatias de pão por baixo, e mande-se â meza.

Deste modo se assa capão, perum, gallinha da terra, e frangãos.

5 *Gallinha ensopada.*

Huma gallinha cortada em pedaços, põem-se a affogar com huma quarta de toucinho, cheiros, sal, e vinagre, tempera-se com todos os adubos, coalha-se no fim com quatro ovos, (se lhe não quizerem ovos, façãc-lhe potagem de salsa) ponha-se sobre fatias, çumo de limão por cima, e mande-se á meza.

O mesmo se faz de perum, pombos, frangãos, e cabritos.

5 *Gallinha armado.*

Pica-se huma gallinha, com dois arrateis de carneiro, meio arratel de tou-

cinho, e todos os cheiros, deixando se com advertencia os ovos da gallinha inteiros; logo que estiver affogada metade de toda esta carne, se tornará no cepo para se picar junta com a outra metade, e temperar com todos os adubos, vinagre, quatro ovos, e hum quarto de pão rallado: depois de temperada a carne, arme-se a gallinha com os ossos em huma frigideira untada de manteiga; como estiver do tamanho que era, componha-se com lardos de toucinho por cima, e ponha-se a cozer em lume brando por baixo, e por cima; como estiver cozido, ponha-se sobre sopa de nata feita na fórma da dourada, e mande-se á meza.

Deste modo se fazem perum, frangãos, o pombos.

Tambem se fazem perdizes, e coelhos, mas põem-se sobre sopa de queijo.

7 *Gallinha de Fernão de Sousa.*

Metta se em huma panella huma gallinha com hum arratel de carneiro, outro de toucinho, tres cebolas, hum mólho de cheiros, vinagre, e agoa pouca, ponha-se a cozer, e como estiver mais de meia cozida, tire-se fóra, pique-se a

gallinha em huma parte, o carneiro em outra, e o toucinho com os cheiros em outra, piquem-se tambem huma duzia de gemas de ovos, logo que isto estiver feito, ponhão-se humas fatias em huma frigideira, ou prato untado de manteiga, e depois de molhadas com a substancia, que ficou da gallinha, e aboboradas sobre ellas se ponha huma cama de gallinha com gema de ovo picada por cima, sobre esta carne ponha-se outra do carneiro com a gema de ovo picada por cima, e sobre esta cama outra de toucinho, e cheiros, e gemas de ovo picado; nesta ordem se continuem as camas até se acabar tudo, ficando a forma disto á maneira de huma cópa de chapeo, ponhão-se logo por cima seis gemas de ovos cruas, e entre gema e gema alguns tutanos de vaca; coza-se em lume brando por baixo, e por cima, e mande-se assim na mesma frigideira, ou prato á meza.

O mesmo se faz de fragãos, pombos, perum, mas o perum leva dobrado picado.

8 *Gallinha em potagem á Franceza.*

Assada huma gallinha, asse-se o figado della, o qual depois de pizado, deite-se em huma pequena de mostarda já preparada: e logo que tiverem derretido meio arratel de toucinho, e limpo dos torresmos, frijão-se nelle duas cebolas picadas, e na mesma certãa lhe deitarão a mostarda misturada com o figado para que tudo junto se torne a frigir, tempere-se com pimenta, cravo, noz noscada, cardamomo, de sorte que fique bem picante: se lhe quizerem deitar cheiros, não lhe deitem mostarda. Feita esta potagem põem-se a gallinha assada no prato em pedaços com esta potagem, e çumo de limão por cima.

O mesmo se faz para perum; frangãos, pombos, coelhos, e cabrito.

Tambem se faz para perdiz, mas em lugar de toucinho leva azeite, e alhos.

9 *Gallinha em pé.*

Ponha-se a cozer huma gallinha com meio arratel de toucinho, duas onças de manteiga, vinagre, cheiros, todos os adubos, e hum quartilho de agoo: tan-

to que a agoa se gastar, e ficar a substancia, se trinchará a gallinha, e não picando as titellas, se picará mais carnes no cepo com toucinho, e cheiros, depois de muito bem picada se deitará em huma tigella, e se temperará outra vez com todos os adubos pizados, o miolo de dez réis de pão rallado, e a titella da gallinha desfeada em fevatas grossa, e doze gemas de ovos: logo batendo-se tudo, para que fique bem muido, se irá deitando em huma frigideira com manteiga fervendo ás colheres, frigindo-se cada colher sobre si, e pondo-se em hum prato sobre fatias albardadas, depois que estiver cheio o peito, com çumo de limão por cima mande-se á meza.

Deste mode se faz tambem perum.

20 *Gallinha agra, e doce.*

Huma gallinha mettida em huma panella, com hum arratel de prezunto magro, adubos inteiros, hum marmello em quartos, ou não havendo marmello, maçans azedas, meio arratel de açucar, hum golpe de bom vinagre, põem-se a cozer: como está cozida, deita-se em

hum prato sobre fatias com hum limão, e mande-se á meza; mas em branco.

11 *Gallinha recheada.*

Para se rechear huma gallinha, pica-se em huma parte arratel e meio de carneiro, e em outra parte huma quarta de toucinho com cheiros, tudo muito bem picado: ponha-se logo a affogar o toucinho, e os cheiros, com ametade do carneiro, estando meio affogado se botará no cepo misturando-se com outra ametade do carneiro, pique-se tudo junto com tres ovos, todos os adubos, vinagre, e pão rallado. Feito isto, recheá-se a gallinha, e põem-se a assar em huma frigideira, ou a cozer se quizerem, e pondo-se sobre sopa dourada com çumo de limão por cima, mande-se á meza.

Assim se fazem pombos, frangãos, e peruns.

12 *Gallinha com Cidrão.*

Coza-se huma gallinha com huma quarta de toucinho, e cheiros, e depois de cozido, tempera-se com todos os adubos: faz-se logo hum pão em fatias, e cortadas a modo de dados, põem-se em

hum prato, em que ha de deitar todo o caldo de gallinha, para que fiquem brancas, e assucar, e limão para fazer esta sopa agra, e doce, e ha de córar-se com lume por baixo, e por cima; logo ponha-se a gallinha em cima, feita em quartos, e passadas por ovos batidos com bem limão; corte-se meio arratel de cidrão em talhadinhas delgadas, e depois de passadas pelos mesmos ovos, por-se-hão á roda do prato; entre a gallinha, assim se leva á meza.

Deste modo se fazem frangãos; pombos, cabritos, e qualquer ave.

5 *Substancia de gallinha.*

Para se fazer esta substancia, metta-se huma gallinha gorda em huma prensa, depois de meia assada, na qual se apertará até se delir os ossos: apanharão a substancia em huma tigella, e temperando-a de sal, se misturará, se for para são, com outro tanto caldo de gallinha: e se for para doente, em huma tigella de caldo se deitará huma, ou duas colheres pequeninas da dita substancia.

Almondegas de gallinha, veja-se almondegas de carneiro *fol.* 12.

Gallinha de outros muitos modos, veja-se o Indix.

14 *Caldo bom para nutrir, e muito fresco.*

Huma gallinha bem gorda, huma perdiz, ou duas boas, hum garrozinho de vitella; as perdizes, e garrão hão de primeiro ser entezados em agoa quente, e depois junto com a gallinha se metterá tudo em huma panella quazi cheia de agoa até o gargallo, e se lhe deitará huma mão cheia de sevada perola com suas pedras de sal competentes, e se porá ao lume, de modo que vá fervendo suavemente, e em as aves estando cozidas, com huma escomadeira se irão tirando as perdizes, e a gallinha, e postas em hum prato, e o caldo se passará por hum passador, mechendo-se sempre com huma colher de páo, para que aquella substancia, e o licor vá cahindo em baixo no caldo, e este se deitarâ em huma tigella, e se mandará á meza: e para maior substancia lhe poderão botar duas, ou tres gemas de ovos.

CAPITULO IV.

De alguns pratos de perum.

PRIMEIRO PRATO

Perum salsichado.

HUm perum depois de limpo; e depenado, moe-se com o páo da massa, e enteza-se na olha, ou em agoa, e sal, e lardeando-se primeiro com lardos de toucinho grossos salpimentados, se mette em huma panella com toucinho picado, seis maçãs azedas, todos os adubos inteiros, e pizados, (excepto açafrão) hum golpe de vinho, pouco vinagre, e hum quartilho de agoa: logo barrando-se a panella, para que não saia bafo, mette-se no forno tres horas, ou põem-se em hum rescaldo ao redor do lume quatro horas, tendo-se cuidado de ir virando a panella: tanto que está feito; põem-se em hum prato sobre fatias com çumo de limão por cima, ou agraço havendo-o.

Deste modo se fazem coelhos, lebres, vitella, e lombo.

2 *Almondegas de perum.*

Pique-se hum perum com meio arratel de toucinho, e cheiros, todos os adubos, miolo de pão rallado, e vinagre. Estará em pouco lume; fervendo huma tigella com caldo da panella, em que se irão botando as almondegas, e no cabo coalhe-se com tres gemas de ovos, põem-se sobre fatias com canella, e limão por cima.

Assim se fazem de gallinha, perdiz, ou vitella.

3 *Perum salchichado de outro modo.*

Depois de muito bem lardiado hum perum novo, ou perúa, o metterão em huma panela com hum pedaço de lombo de porco, huma posta de toucinho, ou de prezunto, todos os adubos pretos; hum golpe de vinagre, e meio quartilho de agoa: logo barrarão a panella, para que não saia o bafo, e porão a cozer de vagar em lume brando: como estiver cozida, a abrirão para se temperar do que lhe faltar; e pondo-se sobre fatias com çumo de limão por cima, mandarão o perum á meza, guarnecido com talhadas do mesmo lombo lardiado.

4 *Perum de sopa branca.*

Ponha se a assar no forno hum perum em huma frigideira com huma pequena de manteiga de vaca boa, adubos, hum dente de alho, hum golpe de vinagre, e outro de agoa; como estiver assado, coar-se-ha o molho em huma tigella, e deitando-lhe huma quarta de amendoas pizadas, ponha-se a ferver, e tempere-se com especies pretas; logo trinchando-se o perum, e pondo-se sobre fatias, se lhe deitará a calda por cima com çumo de limão: assim vai á meza.

5 *Perum com salsa real.*

Assado hum perum do mesmo modo, que dissemos no prato antecedente, se coará o modo em huma tigella de fogo, em a qual se porão a cozer seis quartos de marmello, e quatro de camoezes; e o temperarão com vinagre, e todos os adubos de sorte, que fique picante. Feito o perum em pedaços, se porá em hum prato sobre fatias, por cima lhe deitará o molho, com os quartos da fruta, e limão: assim vai á meza.

6 *Perum estilado.*

Depois que hum perum estiver depe-

nado, e limpo, lhe metterão dentro meio arratel de prezunto, e no mesmo prezunto huma moeda de ouro portugueza, huma pedra de assucar, que peze huma quarta, duas gemas de ovos, duas camoezas ou hum marmello, e não havendo estas frutas, duas maçãs azedas; logo metta-se o perum em huma panella com duas onças de manteiga de vaca, todos os adubos inteiros vinagre, sal, e agoa pouca: como estiver tudo isto na panella, depois de barrada, para que não saia o bafo, ponha-se a cozer devagar em lume brando: mande-se á meza sobre fatias, e çumo de limão por cima.

Deste modo se fazem gallinhas, pombos, coelhos, e perum de varios modos. Veja-se o Indix.

CAPITULO V.

De alguns pratos de pombos.

PRIMEIRO PRATO.

Pombos dourados.

LOgo que estiverem limpos os pombos, abrindo-se pelas costas, lhe metterão prezunto, e descaidas, cortado tudo do tamanho de dados; feito isto; tornarão a ajuntar os pombos, e assentando-os em huma frigideira, lhe deitarão huma colher de caldo da panella: ponha-se ao lume a cozer de vagar, juntamente com a tampa de brazas por cima, e como estiverem cozidos, se untarão por cima com huma gema de ovo, põem-se sobre sopa dourada, e assim se manda á meza.

Deste modo se fazem rolas, e frangãos.

2 *Pombos de D. Fernando.*

Depois que estiverem assados os pombos, se affogará hum pequeno de toucinho com huma pouca de manteiga, to-

das as especies; cheiros, vinho branco, hum golpe de vinagre, agraço inteiro, se o houver, e quando não, çumo de limão, para que fique appettitozo; estando temperado, ponhão-se os pombos sobre fatias de pão, e lance-se por cima o molho: assim vai á meza.

5 *Pombos de salsa negra.*

Huns pombos novos, meios fritos, em toucinho derretido, tirando-se fóra os pombos, em o mesmo toucinho frigirão huma pequena de cebôla, e salsa picada; e como estiver frita, a lançarão em huma tigella com huma pequena de salsa feita; todos os adubos pretos, hum golpe de vinho branco, outro de vinagre, pondo os pombos por cima, acabarão de cozellos neste molho, o qual se fará mais grosso com huma pequena de farinha bem parda; e põem-se sobre fatias, e assim vai á meza.

Deste modo se fazem frangãos.

4 *Pombos recheados.*

Depois de abertos os pombos pelas costas, peitos, e pernas, se rechearão com carneiro muito bem picado, e temperado na fórma do prato: *Carneiro*

para todos recheados, fol. 5. logo os cozerão com lume brando em huma tigella baixa, que ha de estar com caldo fervendo: temperão-se com todas as especies, e coalhão-se, para que fique o caldo grosso nos pratos, com gemas de ovos, põem-se sobre fatias com çumo de limão, e canella por cima.

Assim se recheão frangãos, peitinho de carneiro, cabecinha de cabrito.

5 *Pombos enredados.*

Entalarão dous pombos inteiros em toucinho, e temperado com adubos se irão assando, mettidos no espeto: quando estiverem córados, cobrirão cada hum por si com hum pequeno de folhado portuguez; logo embrulhando-os em huma folha de papel, e atando-os com hum cordel, se irão assando outra vez no espeto até se cozer a massa: tire-se-lhe o papel, e quentes mandem-se á meza.

Deste modo se faz qualquer carne.

6 *Pombos Turcos.*

Dous pombos depois de limpos, os partirão em ametades, e affogarão em meio arratel de toucinho, e hum quartilho de caldo, ou agoa quente; estan-

do meios cozidos, se temperará com todos os adubos: como estiverem temperados, se tirarão fóra do caldo, e se porão em hum prato sobre fatias de pão de ló, molhadas em meia canada de leite, que se ha de estar cozendo com seis gemas de ovos, e huma pouca de farinha até que fique grosso. Entre tanto que isto se faz, se porão a cozer dois cardos partidos em pequenos; como estiverem meios cozidos, se tirão da primeira agoa, e se acabarão de cozer no caldo, que ficou dos pombos, e juntamente se temperarão com todos os adubos: logo se comporão os pombos no prato, encamando-os com cardo, e lhe deitarão por cima leite cozido; córão-se no forno com lume por baixo, e por cima, e córados mandem-se á meza. Veja-se o Indix.

CAPITULO VI.

De alguns pratos de frangãos.

PRIMEIRO PRATO.

Frangãos de fricacé.

TOmarão cebola, salsa, e toucinho muito bem picado, se deitará em huma tigella com manteiga, e agoa a que bastar para o que se quizer fazer, isto se porá a ferver em quanto se está cozendo, terão muito bem lavados os frangãos (gallinhas; ou pombos que se quizerem fazer) e estarão deitados em agoa, e depois que o picado de cebola, salsa, e toucinho, estiver bem cozido, se lhe deitará dentro feito em pequenos, o que se quizer fazer; e tanto que estiverem cozidos com os adubos, que são açafrão, pouco cravo, pimenta, canella, e vinagre, se lhe deitará hum pequeno de miolo de pão rallado, o que baste para engrossar este molho; e tanto que parecer que está com algum cozimento este pão, desfarão em huma tigella as gemas de ovos que pedir o prato, e se

lhe deitarão, mechendo sempre de sorte que se não colhe logo, e feito isto se deitará no prato, sobre fatias, e com çumo de limão por cima.

Assim se fazem tambem gallinhas, ou pombos, etc.

2 *Frangãos estrellados.*

Cozão-se em huma olha quatro frangãos; como estiverem cozidos, tirem-se fóra inteiros, e depois de muito bem salpimentados, ponhão-se a frigir em toucinho derretido até córarem; estando córados, se porão em hum prato sobre fatias torradas, com o toucinho por cima, com bem limão. Arme-se este prato com salcichas, torresmos de prezunto, ou lombo, e mande-se á meza.

3 *Frangãos fritos.*

Depois que os frangãos estiverem espaço de duas horas em conserva de vinho, e vinagre, alhos, e ouregos, se porão a frigir em manteiga de porco com suas fatias de pão: como estiverem feitas, derrete-se hum pequeno de toucinho picado; estando derretido, deite se em huma pequena de conserva dos mesmos frangãos: tempere-se com todas as

especies, e ponhão-se neste molho a ferver os frangãos; depois de passados pela feruvra, mandem-se á meza com çumo, e talhadas de limão por cima.

Assim se fazem pombos, carneiro, e cabrito.

4 *Frangãos albardados.*

Dois frangãos depois de meios assados, partidos em ametades, e salpimentados, se passarão em huma tigella por quatro ovos batidos: logo que estiverem muito bem passados, os frigirão com o ovo em manteiga de porco até que fiquem bem córados, põem-se no prato sobre fatias de pão albardadas com talhadas de limão por cima.

Deste modo se faz qualquer casta de carne, guarnecendo-se com tutanos albardados.

5 *Frangãos de caldo de vaca.*

Cozerão os frangãos na gordura de vaca com huma capella de todos os cheiros; depois de cozidos farão huma sopa do mesmo caldo, sobre ellas se porão os frangãos, e com talhadas de paio ao redor do prato se mandarão á meza.

6 *Frangãos com fideos.*

Ponhão-se a affogar dois frangãos em pedaços com huma quarta de toucinho, cheiros, e vinagre; estando meios cozidos, temoerem-se com todos os adubos; logo se deitarão neste guizado huns fideos de massa, que são como pinhões torrados, e tirando-se fóra do lume, ponhão-se em hum rescaldo, em quanto não vão á meza, e quando forem, lhe deitarão limão por cima.

Deste modo se fazem gallinhas, e pombos.

Tambem se poderá fazer disto hum pastel.

7 *Frangos doces.*

Depois que tiverem assados dois frangãos grandes, e tomando o pingo delles, os deitarão em hum arratel de assucar, que ha de estar em meio ponto, com meio arratel de amendoas pizadas muito bem, e o dito pingo; como os frangãos, estiverem cozidos e o polme grosso, se deitarão no prato sobre fatias de pão, como polme, e canella por cima.

Desta sorte se fazem gallinhas, e pombos.

8 *Frangãos á Franceza.*

Quatro frangãos depois de muito bem limpos com seus bicos, e pés, se metterão, em huma olha; e como estiverem meios cozidos, se tirarão fóra; recheação logo com dois arrateis de carneiro picado, e temperado como para pasteis, hum pão de dez réis, e os frangãos, abrindo-os pelas costas: ponha-se o pão recheado no meio de hum prato untado de manteiga, e accommodará á roda os frangãos, e entre elles quatro olhos de chicoria, ou de alfaces, ou cardo: como o prato estiver apartado, se porão por cima seis gemas de ovos batidos com limão, e huma colher de caldo da panella: logo córarão o prato; e o mandarão á meza.

Assim se fazem pombos, tordos, e frangãos de varios modos. Veja-se o Index.

CAPITULO VII.

De alguns pratos de adens, e patos.

PRIMEIRO PRATO.

Adens ordinarias, ou extraordinarias

ASsando-se huma ave braba, ou mansa, se irá tomando o pingo até estar meia assada, no qual pingo se deitará hum golpe de vinho branco, e lançando-se em huma tigella de fogo, se porá a affogar nella a ave inteira com duas onças de manteiga, hum marmelo em quartos apartados, e todos os adubos; como estiver cozida, a porão no prato sobre fatias tostadas com o molho, quartos de marmello, e limão por cima.

2 *Ade de Marquim.*

Depois que huma ade estiver meia assada, e mui bem salpimentada, lhe metterão por dentro lascas de prezunto, lombo, ou toucinho tambem salpimentadas: logo untando a ade muito bem de manteiga, lhe porão por cima humas folhinhas (que hão de ser feitas de massa

tenra muito fina), e a embrulharão em papel untado de manteiga, e tornarão ao lume, e acabarão de assar; depois de assada, tirando-lhe o papel, e pondo-se no prato, a mandarão á meza.

Poderão tambem (se quizerem) fazer-lhe huma costrada de ovos, e açucar ou pão rallado.

Deste modo se fazem pombos, frangãos, patos, ou pombos de qualquer casta de carne.

3 *Patos dourados.*

Hum pato partido em quartos, depois de bem cozido, o affogarão em toucinho derretido: como estiver affogado de sorte, que fiquem os quartos inteiros, os passarão por ovos batidos: logo assentando-os em sopa de nata sem açucar, os mandarão córar.

O tempero deste prato he geral para qualquer casta de carne, e ainda de peixe.

4 *Patos de piverada.*

Em quanto se assar hum pato, se irá tomando o pingo; e deitando-se neste pingo hum golpe de vinho branco: hum dente de alho, noz noscada, pimenta, e huma folha de louro, o porão a fer-

ver; logo pizará hum figado de pato meio assado, e desfeito com hum pouco de molho, e deitarão no que está fervendo; pondo o prato sobre fatias tostadas, e o molho por cima, o mandarão á meza.

5 *Caprotada de pato.*

Depois do pata assado, e feito em pedaços, se assenta hum prato, ou frigideira sobre fatias: logo da olha lhe deitarão por cima duas colheres de caldo gordo: cobrindo-se o prato com hum quarto de queijo de Além-Tejo rallado, misturado com salsa picada, molharão com outra colher de caldo por cima. Feito isto, o porão a aboberar em humas brazas, e depois de enxuto, o mandarão á meza.

6 *Pato com molho.*

Porão em huma tigella hum pouco de vinagre destemperado debaixo do pato, que se ha de estar assado, para que nella tome pingo, no qual deitarão huma pequena de manteiga, pimenta pizada, e algum açafrão, e havendo uvas maduras, lhe espremerão hum cacho; logo que estiver assado o pato, o córa-

rão, e lhe darão huma fervura na tigella do molho; quando o quizerem mandar á meza, o deitarão com o molho no prato sobre fatias de pão.

Para outros pratos differentes, veja-se o Indice.

CAPITULO VII.

De alguns pratos de perdizes.

PRIMEIRO PRATO,

Perdizes á Portugueza.

LOgo que estiverem entezadas as perdizes, lhe darão em cada huma seis golpes ao comprido: e lardeando-as por dentro dos golpes com lardos de prezunto, e apertando-as muito bem á roda com hum cordel, as porão a assar com lume por baixo, e por cima em huma frigideira cova com azeite, vinagre, e pimenta: depois de assadas, as porão em hum prato, e deixarão ferver o molho com humas poucas de alcaparras de França, e como estiver fervido, o deitarão sobre as perdizes, e as mandarão á meza.

2 Perdizes assadas á Franceza.

Assando-se primeiro em huma frigideira com toucinho derretido, duas perdizes inteiras com suas cabeças, e pés, se torrarão duas fatias de pão, e pizando-as em hum almofariz, e desfazendo-se com o mesmo molho das perdizes, (como quem faz mostarda) botarão esta potagem em huma tigella de fogo com hum golpe de azeite, e duas de vinagre, pimenta, cravo, e noz noscada; e pondo-se em humas brazas até que levante fervura, a deitarão sobre as perdizes, que hão de estar em hum prato sobre fatias de pão torrado, com seu çumo de limão por cima; e assim levem-se á meza.

3 Perdiz cozida.

Coze-se huma perdiz com huma quarta de toucinho, duas onças de manteiga, meia duzia de grãos, todos os adubos, cheiros, e vinagre; como estiver cozida com quantidade de caldo, que encha huma tigella, mande-se á meza com çumo de limão.

4 Perdizes de peito picado.

Tirem-se os peitos a duas perdizes

entezadas, e picando-se pelo meio com hum peito de gallinha, e huma quarta de toucinho, se temperarão no cepo com quatro ovos, todos os adubos, vinagre, e limão: logo armarão as perdizes com o picado, lardeando-as de toucinho, e gema de ovo, como fazem á capella de carneiro: ponha-se tres horas em lume brando a cozer em huma frigideira com huma colher de caldo. Postas as perdizes no prato, engrossarão a substancia com duas gemas de ovos, e lha deitarão por cima com torresmos de prezunto; e deste modo leve-se á meza.

5 *Perdizes de Miguel Dias.*

Ponha-se a ferver em huma tigella duas perdizes assadas, e partidas em quartos, e dois dentes de alhos, azeite, vinagre, sal, pimenta, duas folhas de louro: como acabarem de ferver, mandem-se á meza.

Deste modo se fazem coelhos, e vitella.

6 *Perdiz doce.*

Depois de assada huma perdiz, lhe metterão dentro quatro gemas de ovos cozidos, e picadas huma quarta de amen-

doas pizadas, e hum arratel de açucar de pedra penetrado: logo frigirão a perdiz em manteiga, ou toucinho, depois de frita a passarão por açucar em ponto fervendo, e mettendo-a no espeto, a enxugarão com canella, e açucar em pó.

CAPITULO IX.

De alguns pratos de coelho.

PRIMEIRA PARTE.

Coelho de sellada.

ASsados os coelhos que quizerem, se farão logo em gigote, o qual se ha de deitar em hum prato de sellada mui bem armado com seu sal, e pimenta: quando se houver de mandar á meza, lhe deitarão azeite, vinagre, e pimenta fervendo.

2 *Coelho de João Pires.*

Ponha-se a affogar meio arratel de toucinho picado com cebolla, e salsa bem picada; como estiver affogado lhe deitarão dentro os coelhos partidos em pedaços, e depois de cozidos, se tempera-

rão com todos os adubos, cominhos, limão, azeite, agraço, (se o houver) ou vinagre, e posto sobre fatias de pão com talhadas de limão por cima, se mandem á meza.

5 *Coelho d'orta.*

Depois de muito bem lardiado huns coelhos novos, se assarão, e assados se trincharão em hum prato, ponhão-se algumas rodas de cebolla por cima (que ha de estar em agoa) e salsa verde picada, logo lhe deitarão azeite, vinagre fervendo, misturado com pimenta, e alcaparras.

Deste modo se fazem perdigotos.

4 *Coelho cozido em branco.*

Hum coelho depois de esfolado, lavado muito bem, o porão a affogar em huma panella com huma posta de toucinho, outra de prezunto, manteiga, cheiros, huma cebolla partida, pelo meio, adubos pretos, e sal (tambem se quizerem lhe metterão perdizes, pombos, ou rolas) como estiver cozido, o mandarão á meza com bem azedo.

5 *Coelho albardado.*

Hum coelho como estiver assado, se

porá em hum prato sobre fatias com muitos golpes pelo lombo, e pernas: faça-se logo hum molho com huma quarta de toucinho derretido, limpo dos torresmos, huma colher de manteiga, huma cebolla feita em pedaços, muito cheiros, e salsa, tudo muito bem picado, tempere-se com pimenta, cravo, gingibre, e pouco açafrão. Feito este molho, se lançará por cima do coelho, o qual com seu limão por cima se mandará á meza.

6 *Coelho Real.*

Entezado hum coelho, e meio assado, o picarão muito bem, e deitando-o em hum arratel de açucar em ponto, com meio arratel de amendoas pizadas, o porão a cozer espaço de huma hora; logo deitarão cinco réis de pão de rallado, oito gemas de ovos, para que encorpore, canella, cravo da India, e almiscar: deitar-se-ha em tigelhinhas, que córadas se mandarão á meza.

CAPITULO X.

De Lebres.

PRIMEIRO PRATO.

Lebre assada com pelle.

HUma lebre nova pella-se em fresco, tirando-lhe só a penugem; depois de muito bem limpa, e lavada, rechea-se entre a pelle, e a carne, e mettem-se-lhe algumas lanchas de toucinho salpimentadas: logo muito bem atada com hum coldel, se põem a affogar no espeto; e depois de assada, tira-se-lhe o cordel, e manda-se á meza.

Deste modo se fazem coelhos.

2 *Lebre armada.*

Tire-se a carne a huma lebre do lombo, e das pernas, de maneira que fiquem os ossos inteiros, e pique-se com dois arrateis de carneiro, huma quarta de toucinho, e alguns cheiros; logo que tudo isto estiver picado, se armará em huma frigideira untada de manteiga, ficando a lebre com a proporção que era

dantes: e finalmente se comporá com lardos por cima, e se mandará á meza sobre sopas de queijo.

Deste modo se faz coelho.

3 *Lebre cozida.*

Tire-se o sangue a huma lebre com muita limpeza, e depois de muito bem lavada ponha-se a cozer com huma quarta de toucinho, duas cabeças de alhos; e alguns cheiros, tempere-se com cravo, pimenta, gingibre, cominhos, e vinagre, e como estiver cozido, deitem-lhe o sangue.

Assim se faz o coelho.

4 *Lebre em potagem.*

Porão a assar huma lebre muito bem lavada, e lardeada com toucinho: depois de assada, picarão hum pouco de toucinho, e o porão a derreter em huma tigella alta: como estiver derretido, lhe deitarão duas cebollas, todos os cheiros, e todos os adubos: e como estiverem affogados, lhe tirarão os torresmos com a escumadeira, e lhe deitarão meio quartilho de vinho, temperando-se de tudo o que lhe for necessario. Feito esta potagem, a deitarão por cima da lebre, que

ha de estar posta em hum prato, com suas alcaparras, e talhadas de limão por cima. Desta sorte se faz coelho.

5 *Leborada.*

Esfolarão huma lebre fresca sem ser lavada, e tirando-lhe a buchada, que limpa dos cabellos, ha de ser lavada do sangue, porão a lebre a affogar em huma panella com a mesma agoa, em que a buchada se levou do sangue, com toucinho derretido, limpo dos torresmos, cheiros migados, e cebolla: como estiver cozida deitarão hum miolo de pão de ralla (do tamanho de hum ovo) torrado, e desfeito em vinagre no gral, com especies, cravo, pimenta, açafrão pouco, cominhos, e vinho bom: logo ponha-se no prato sobre fatias de pão, e mande-se á meza com talhadas, e çumo de limão azedo.

CAPITULO XI.

De alguns pratos de cabrito.

PRIMEIRO PRATO.

Cabrito assado, e lardeado.

POnha-se a assar hum quarto de cabrito no espeto, e como estiver quasi assado, lardea-se com lardos de toucinho delgados, do comprimento de meio dedo, acabe-se de assar, e leve-se á meza sobre a sopa que quizerem.

Deste modo se fação frangãos, perdizes, e coelhos.

2 *Cabrito de tigellada.*

Ponha-se a affogar o cabrito em pequenos com toucinho; como estiver cozido, e temperado, deite-se em huma frigideira sobre fatias de pão, e logo com seis ovos batidos por cima ponha-se a córar.

Assim fazem peitos de carneiro, vitella, frangãos ou pombos.

3 *Cabrito dourado.*

Depois que estiver assado o cabrito

se fará pedaços, que se irão passando por ovos, e frigindo-se em manteiga: porão logo em hum prato de prata, ou frigideira baixa huma sopa de queijo, que conste de huma quarta de queijo em talhadas, hum pão de dez réis em fatias, e huma quarta de assucar; unte-se o prato com manteiga, põem-se nella as fatias de pão em cama, e sobre cada cama de fatias outra de talhadas de queijo com assucar, e canella por cima. Finalmente sobre tudo isto se deita o ovo batido, que sobejou de cobrir o cabrito: ponha-se a córar, e como estiver córado, mande-se á meza com o cabrito, canella, e limão por cima.

Deste modo se fazem gallinha, peruns, frangãos, e pombos.

4 *Mãos de cabrito.*

Depois que as mãos de cabrito estiverem pelladas, cozendo-as primeiro, as deitarão em conserva espaço de quatro horas; e passando-as por hum polme de ovos e farinha, as porão em hum prato de prata, ou frigideira sobre fatias de pão passadas pelo mesmo polme, com talhadinhas de cidrão entre mão, e mão:

logo farão hum molho de caldo de gallinha gorda, ou de carneiro agro, e doce, e o deitarão por cima das mãos, que se mandarão á meza depois de córadas com canella por cima.

Assim se fazem mãos de carneiro.

CAPITULO XII.

De alguns pratos de vitella.

PRIMEIRO PRATO.

Cabeça de vitella recheada.

TIrados os ossos fóra da cabeça da vitella, que fique inteira, e terão feito hum picado muito fino de carne, e o estenderão por dentro, e terão feito tambem hum rego de fragãos, ou de pombos com seus figados, e seu bocado de prezunto, e lho metterão dentro entre o picado de huma, e outra parte, depois metterão a lingoa da mesma cabeça na boca, que aponte metade de fóra, e cozerão os cantos da boca com hum fio de barbante, que não caia, e pela banda do pescoço na mesma fórma cozida assim

muito bem, se metterá a cabeça em huma caldeira onde esteja a vaca, e se porá a meio cozer, e depois se porá em huma frigideira com sua gota de caldo, e de vinagre, e seu bocado de especies inteiras, folhinhas de louro, e untados com manteiga a cabeça, ou com toucinho por cima, irá ao forno assim, e se acabá de cozer neste molho, voltando-se de quando em quando de cima para baixo, e de baixo para cima. E vindo a cabeça se porá em hum prato; e estará feito hum rego de figado, ou prezunto, que se lhe lançará este rego engraçado com ovos, e agoa de limão guarnecida com os mesmos pés de vitella albardados. E mande-se á meza.

2 *Pollegares de vitella.*

Depois que estiverem assados os pollegares no espeto, se fará huma mistura de pão rallado, salsa picada moida, e tres gemas de ovos duras, que deitarão nos pollegares, untando-os primeiro de manteiga; logo se porão a córar, e pondo-os sobre sopa Franceza, os mandarão á meza.

3 *Lombo de vitella estofada.*

Logo que estiver hum lombo limpo de nervos, e pelles, o metterão em huma panella com meio arratel de toucinho, huma quarta de manteiga, hum quartilho de vinho branco, duas cabeças de alhos, hum golpe de vinagre, outro de agoa, pimenta inteira, canella, noz noscada, meia duzia de cravos, e duas folhas de louro, e alguns quartos de marmello; barrada a panella, a porão a cozer de vagar em lume brando; como estiver cozida, a temperarão do que lhe faltar, e deitando-se o lombo sobre fatias, o mandarão á meza.

Tambem deste modo se faz lardeado: da mesma sorte se faz veado, e lombo de qualquer carne.

4 *Cabeça de vitella.*

Cortada pela junta do pescoço a cabeça de vitella, se pellará como quem pélla hum leitão, e em quanto se não cozer, se porá em agoa fria logo lhe apertarão a tromba com hum cordel de maneira, que lhe fique a ponta da lingua de fóra, e pondo-a a cozer em huma tigella nova, lhe deitarão toucinho em

dados, pimenta inteira, e algum gingibre; como estiver cozido, lhe tirarão o quexo de baixo: e quando se quizer pôr no prato, lhe abrirão o de cima com huma faca junta aos miolos, para que lhe entre dentro o vinagre, e pimenta pizada, que tambem se ha de deitar por cima de toda a cabeça, deitando-se primeiro vinagre, para que fique a pimenta pegada: deste modo se mandará á meza com salsa em rama por cima.

5 *Peito de vitella recheado.*

Depois que hum peito de vitella estiver em conserva três dias, porão a cozer hum peito de vaca amarello na olha até estar meio cozido: e picando-se com huma posta de toucinho, o temperarão com cravo, pimenta, noz noscada, e limão: com esta carne rechearão logo o peito da vitella, o qual posto em huma frigideira com huma duzia de tutanos por cima, se mandará assar no forno com o molho da conserva; depois de assado sobre fatias de pão torrado se manda á meza.

6 *Vitella de caravonadá.*

Estando tres dias em conserva qua-

tro arrateis de vitella da perna, cortando-se toda em talhadas muito delgadas, lardeadas com lardos de toucinho salpimentado, se frigirão em banha de porco, ou toucinho; como estiverem fritas, se porão a cozer espaço de huma hora com hum molho feito da conserva, e todos os adubos pretos: logo se tirarão do molho, e pondo-se a córar nas grelhas, cobertas de pão rallado, e canella, assim tostada se mandarão á meza.

O mesmo se faz o cabrito, e lombo de vaca.

7 *Mãos de vitella.*

Cozidas, e fritas as mãos de vitella, se albardarão com ovos, e se porão sobre huma sopa, que se chama Joldres. Para se fazer esta sopa, baterão seis gemas de ovos crús em hum tacho, hum arratel de manteiga de vaca, duas colheres de caldo, huma quarta de assucar, hum pouco de vinagre, pimenta, noz noscada, e sal: porão tudo isto ao fogo, e começando a ferver, que he sinal de estar feita esta sopa, lhe metterão dentro as mãos de vitella albardadas, que hão de pôr logo em hum pequeno de

rescaldo para que se não corte, e sobre fatias de pão se mandarão á meza.

Deste modo se fazem mãos de carneiro, mãos, ou cabeça de cabrito.

O mesmo se póde fazer a frangãos, lombos, e aves, mas não hão de ser albardadas.

8 *Mãos de vitella de outro modo.*

Pelladas as mãos de vitella, como quem pella hum leitão, e muito bem cozido em agoa, e sal, de sorte que larguem os ossos, as passarão por ovos batidos, e as frigirão em manteiga de vaca, e fazendo-lhe hum caldo agro, e doce com gema de ovos, caldo de gallinha, ou de carneiro, assucar, vinho branco, e vinagre, as temperarão com gingibre, canella, pimenta, e noz noscada, e cravo; feitas as mandarão á meza.

9 *Pés de vitella a la dama.*

Cozidos os pés de vitella se farão em bocadinhos, e tirando-se-lhe os ossos, se irão passando por ovos, e albardando-os e frigindo, passallos huma ou duas vezes por ovos, depois se porão em huma cassarolla com seus pószinhos de farinha, e de assucar, pimenta, canella, e

hervas finas, salsa, sabolinha, e dois cravos; (segundo fôr a porção), e assim lhe deitarão o caldo da panella com sua gota de vinagre bom, e se porá a ferver em lume suave; e terão meia duzia, ou huma de gemas de ovos, segundo a porção, com seu agro de limão, e fervendo a cassarolla se provará, porque ha de ser agro, e doce, segundo o gosto das pessoas que comerem, então engrossarão este caldo com estas gemas de ovos, que fique grosso o caldo e assim se lançará no prato, e irá á meza.

CAPITULO XIII.

De alguns pratos de vaca.

PRIMEIRO PRATO.

Panella de vaca sem covè.

DEpois de lavada a vaca, se porá a cozer em huma panella com huma posta de toucinho; como estiver cozida, lhe deitarão seis cebolas grandes com alguns golpes em cada huma pelo meio, de maneira que se não partão, e especies

inteiras, huma capella de cheiros, segurelha, ortelã, e coentros: como estiver muito bem temperada, a tirarão fóra, e depois de meia hora a mandarão á meza.

Serve este prato para os mezes de Maio, Junho, Julho, Agosto.

2 Carne de vaca, ou de carneiro, assado na agoa.

Tome-se huma perna de carneiro, ou a quantidade que quizerem, moer-se-ha com hum páo de huma e outra parte para que fique bem branco, depois se fará hum lardeo de toucinho, que são tirinhas de toucinho, deitando-lhe sal, e pimenta no mesmo toucinho, e com huma de ponta, ou lardeadeira, se lhe irá metendo na perna de carneiro o dito toucinho, e tomarão huma cassarolla com huma pouca de agoa, que cubra a dita perna, e si irá cozendo até mais de meia agoa gasta, deitem-lhe hum pouco de toucinho picado e deixem ir gastando a dita agoa até se gastar toda, então acabada a agoa, se vai a carne frigindo na dita substancia que deixou, e se vá virando de huma e outra parte, e até estar bem córado, depois se lhe deite

meia canada de vinho branco (se o quizerem claro, e se asserejado, tinto) e o deixem ir apurando muito bem, em lume brando com sua pimenta, e especies pretas, que são pimenta, e cravo. Feito assim, se põem em fatias de pão, ou torradas, e se lhe deite em cima o molho com a carne, seu çumo de limão, e em rodas por cima, e vá á meza.

3 *Linguas de vaca lanpreadas.*

Como estiver cozida huma lingua, e feita em talhadas, se porá a affogar em huma tigella de fogo com meio arratel de toucinho derretido, limpo dos torresmos, hum golpe de vinho, outro de vinagre, e todos os adubos; depois de affogada lhe deitarão huma pouca de farinha torrada para fazer o molho grosso, e pardo, e assucar, se quizerem.

4 *Lombo de porco.*

Logo que tiverem tirado a gordura, e ossos a hum lombo, o farão em pedaços de tres quartas cada hum, e salpimentado huns lardos grossos de toucinho, lardearão os pedaços do lombo por dentro ao comprido, e os frigirão em huma certã com toucinho derretido, lim-

po dos torresmos de maneira, que fiquem bem entezados com huma côr morena: cozão-se logo em agoa em huma tigella, e como estiverem meios cozidos lhe deitarão huma cebola cravejada com cravos, hum pouco de vinho, hum golpe de vinagre; e depois de cozidos, huma pouca de farinha torrada desfeita no mesmo caldo do lombo, para fazer o molho grosso, mande-se á meza sobre fatias torradas.

5 *Lombo de vaca de empada de espeto.*

Hum lombo de vaca depois de haver estado de conserva, o assarão no espeto, como estiver assado, o cobrirão com hum bolo de massa delgado, e embrulhando-o em hum papel untado de manteiga, o tornarão ao lume, até que se coza a massa; como estiver cozida, tire-se o papel, ponha-se no prato, e mande-se á meza.

Isto mesmo se póde fazer a qualquer assado.

CAPITULO XIV.

De Porco.

PRIMEIRO PRATO.

Mãos de porco de caravonada.

Ponhão-se a cozer as mãos de porco, como estiverem cozidas, as partirão pelo meio, e cobrindo-as de pão rallado; e canella, as porão a córar em humas grelhas, e depois de córar, se mandarão á meza.

2. *Figado de porco.*

Como tiverem hum figado muito bem assado, derreterão em huma tigella hum redenho de porco, no qual affogarão huma cebola em pedaços, e depois de affogada, a temperarão de sal, e vinagre com especies, cravo, pimenta, pouco açafão, e alho, e logo lhe deitarão o figado, e como tiver fervido o tirarão fóra, e lhe deitarão çumo de laranja, e sobre fatias se mandarão á meza.

3. *Cabeça de porco em achar.*

Coza-se huma cabeça de porco muito

bem cozido com salva, tomilho, e mangerona, canella, cravo, pimenta e gingibre tudo inteiro, depois de cozida, lhe tirarão os ossos em quanto está quente, e a deitará em hum pano grosso fazendo-a a modo de hum queijo; tenha-se em huma prensa muito apertada vinte e quatro horas, e corte-se em talhadas ao comprido, as quaes se deitem em vinagre muito forte com especies inteiras; neste achar estará todo o tempo que quizerem.

4. *Queijo de cabeça de porco.*

Coza-se a cabeça de porco do modo que acima dissemos, depois de cozida, picada muito bem ao cepo, e temperada com especies pizadas (sem levar açafrão) metta-se em hum cincho de páo, ou empreita, e aperte-se na prensa: este queijo não se deita em vinagre, mas traz-se na mesma até que se gasta.

Tambem se póde fazer da cabeça de porco montez.

Com este queijo se guarnecem muitos pratos.

5. *Queijo de paio, e prezunto.*

Depois que hum paio, e quatro arra-

teis de prezunto estiver de molho doze horas em vinho bom, se picará tudo muito bem, e se affogará em toucinho derretido com bem pimenta, cravo, tomilho, mangerona, e hum pouco de vinho em que esteve de molho; como tudo ferver se deitará em hum panno grosso, em que farão queijo na fórma, que acima dissemos.

Este queijo he fiambre.

6 *Chouriços mouros.*

Deite-se a carne de porco fresca, magra, e gorda, cortada muito miuda, em conserva de vinho, alhos, cominhos, e cebola muito miuda, lavada em muitas agoas, e nesta conserva estará hum, ou dois dias; quando se houverem de encher os chouriços, se mudará a carne para outro alguidar sem conserva, e a misturarão com banha fresca, cebola picada, e algum sangue de porco, quanto baste para tingir bem a carne: enchão-nos em tripas de porco, ponhão-nos a tomar fumo: depois de defumados, põem-se a assar, e levão-se á meza.

7 *Salcichas de porco.*

Piquem-se muito bem dois arrateis e

meio de porco da perna, e hum arratel gordo, e no mesmo cepo a temperem com sal, semente de funcho muito bem pizada, e hum golpe de vinho branco: façÃo-se em tripa de porco bem limpa, e passando-as primeiro por agoa quente, as pendurem na chaminé em huma cana, para que se enxuguem: fregem-se na certã, e mandão-se á meza.

8 *Salpicões de porco.*

Piquem-se muito bem dois arrateis de prezunto magro, e meio arratel gordo, e tenha-se doze horas em calda de vinho, vinagre, e hum dente de alho pizado, fação-se os salpicões em tripa de vaca do tamanho de salchichas, e tempere-se com bem pimenta, e cardamomo, passados por agoa quente se põem a enxugar: fregem-se em manteiga, e mandão-se á meza.

9 *Lingoiça.*

Deite-se em hum alguidar vidrado a carne de porco das pernas, lombos (ou tambem se quizerem, toda a carne magra de porco) cortada muito miuda com algum toucinho, pimenta, e cravo por cima: tenha-se dois ou tres dias de con-

serva de vinho branco, alhos, sal, pouco vinagre, e seja em tanta quantidade como a carne: quando quizerem fazer as lingoiças, atravesse-se huma taboa limpa sobre o mesmo alguidar, e em cima della ponha-se a carne a escorrer a calda, e fação-se as lingoiças; depois de feitas as porão a enxugar na chaminé.

CAPITULO XV.

De diversos pratos.

PRIMEIRO PRATO.

Pepitatoria.

Pellarão as azas, pescoços, e mais miudos das aves (excepto os bicos, e pés) em agoa quente, e em cada pescoço se dará hum golpe pelo meio, e outro em cada cabeça, para que se possão cozer os miolos; coza-se tudo junto em agoa, e sal com toucinho, cebolas inteiras e cheiros: como estiver cozido tire-se o toucinho, cebolas, e cheiros: pique-se assim quente, e deite-se outra vez na panella, e temperando-a de adu-

bos, se porá a cozer mais: entre tanto ponha-se a ferver em huma certã huma pouca de manteiga de porco; e como estiver bem quente: lhe deitarão huns pós de farinha de sorte, que se faça em massa na certã, mas faça sobre a manteiga humas empolas brancas, que fiquem bem alvas, logo deitarão isto com a mesma certã dentro na panella com vinagre, e açafrão: como estiver feita a pepitatoria, deite-se na prato, que se ha de cobrir com gemas de ovos duras; e guarnecer com os figados assados, ou fritos.

2. *Torrijas de gallinhola.*

Pique-se hum peito de gallinha (ou o figado, e tripas de gallinha, que hão de estar de molho) com huma quarta de açucar muito bem pizado, canella moida, e quatro gemas de ovos: depois de picado tudo, ponhão-se humas fatias de pão em huma bacia de fartes, ou frigideira com huns pós de farinha por baixo, e sobre ellas o picado; pondo-se sobre humas brazas, e depois de córadas com a tampa das brazas por cima, tirem-se fóra, e mandem-se á meza.

3 Ante pato de descaidas.

Affogarão muito bem os figados das gallinhas com huma posta de toucinho, e cheiros; temperem-nos com todos os adubos, ponhão-se sobre fatias, e com talhadas, e çumo de limão por cima mandem-se á meza.

4 Prato de tutanos.

Ponha-se a ferver em hum tacho os tutanos de tres, ou quatro ossos, cortados em pedaços do tamanho de huma pollegada, com duas colheres de caldo, meio arratel de assucar, vinho branco, huma migalha de sal, cheiros picados, çumo de limão, canella, açafrão, e todos os adubos: como tiverem fervido com duas ou tres fervuras, lhe deitarão duas duzias de gemas de ovos batidos por cima, pão rallado, canella, e assucar (tudo misturado) e se põem a córar em huma frigideira com pouco lume por baixo, e por cima, para que cozendo-se de vagar, tomem boa côr: logo despegando-os da frigideira com a palheta, os porão assim direitos em hum prato sobre massa de pasteis feitos, ou fatias torradas, e com tres ou quatro canudos

de ovos ao redor do prato, ou sem elles se mandarão á meza quentes, porque fritos não são bons.

5 *Jalea de carne.*

Depois que huma gallinha, e huma duzia de pés de carneiro estiverem cozidos em quantidade de agoa, que de bem cozidos larguem os ossos, lhe deitarão meia canada de vinho branco: como chegar o caldo a quantidade de canada e meia, se tirarão fóra os pés, e gallinha, e desfazendo-se em hum panno, os espremerão muito bem em hum tacho, o qual com meio arratel de assucar, e dez claras de ovos batidas, com o çumo de dois limões, se porá a ferver: como estiver fervido, se corará na manga tres, ou quatro vezes, até que a jalea saia bem clara (se fizer frio, se coará entre dois fogareiros) ponha-se em pratos, e como coalhar, mande-se á meza.

Tambem se faz jaléa de perdiz, e mãos de vitella.

6 *Conserva para qualquer carne.*

Deite-se em huma tigella hum quartilho de vinho, meio de vinagre, huma cabeça de alhos, hum ramo de oregãos,

sal, quanto tempere a calda: tenha-se nesta conserva a carne que quizerem partida em pedaços tres ou quatro horas, e depois fringindo-a em manteiga, e passando-a por hum pouco de molho da conserva fervendo, quente se mande á meza.

Em conserva de veado, e javali se deita salva, tomilho, e mangerona, a qual conserva póde estar todo o tempo que quizerem.

CAPITULO XVI.

De varios pratinhos.

PRIMEIRO PRATO.

Descaidas.

Frija-se huma descaida partida em pequenos, ponha-se em hum pratinho com pimenta, e limão por cima, e guarneça-se com alcaparas.

2. *Descaida de outro modo.*

Frija-se o figado, e moela e o oveiro faça-se a moéla em gigote á faca, deite-se no pratinho com pimenta, e limão por cima, e arma-se em roda com o figado, e o oveiro.

3. *Descaida de outro modo.*

Pique-se muito bem no copo huma descaida com huma talhada de toucinho, ponha-se a affogar em huma tegellinha temperada com pimenta, e sal; coalha-se com hum ovo como se faz o picado, e deite-se no pratinho com pimenta, e limão por cima.

4. *Descaida de outro modo.*

Como estiver picada huma descaida com toucinho, e cheiros, se affogará como carne para pasteis, e se temperará com todos os adubos: deitarão este picado em hum pratinho, ou frigideira, e com hum ovo baito por cima, ou corarão em humas brazas, (como tegellada) e com çumo de limão por cima se mandará á meza.

5. *Descaida de outro modo.*

Feita a descaida em picado na fórma que acima dissemos; se encherá com ella o oveiro das gallinhas, fazendo-se murcellas, as porão ao lume em huma tigellinha com huma gota de caldo da panella, e temperadas como almondegas, as coalharão com huma gema de ovo; põem-se sobre fatias, e com ca-

nella, e limão por cima mande-se á meza.

6. *Descahida de outro modo.*

Picada huma descahida, se farão della almondegas pequenas do tamanho de botões, temperadas com almondegas de gallinhas, e cozidas com o caldo amarello (como acima dissemos) se porão sobre fatias, e com canella, e çumo de limão por cima se mandarão á meza.

7. *Lingoiça assada.*

Assada huma vara de lingoiça, e feita em talhadinhas, com pimenta, e limão por cima, mande-se á meza.

8. *Lingoiça de outro modo.*

Feita a lingoiça em talhadas, coalhada com dois ovos, e feita huma cartuxa muito bem córada com pimenta, e limão por cima, mande-se á meza.

9. *Prezunto.*

Frija-se em toucinho meio arratel de prezunto magro, cortado em talhadinhas, e no mesmo toucinho faça-se hum molhinho com hum golpe de vinho, e duas folhas de louro, com alcaparras mande-se á meza.

Tambem se faz agro e doce.

10. *Tubara de carneiro.*

Fritas as tubaras em talhadinhas, pondo-se no pratinho com pimenta, e limão por cima, e mande-se á meza.

11. *Tubaras de outro modo.*

Fritas as tubaras em talhadinhas, e albardadas com ovos, com pimenta, e limão por cima, e mande-se á meza.

12. *Tubaras de outro modo.*

Affogarão as tubaras em huma tigellinha em talhadas, com toucinho, cheiros, coalharão com gemas de ovos, e com caldo amarello, canella, e limão por cima sobre fatias, mande-se á meza.

13. *Tubaras de outro modo.*

Assadas as tubaras, feitas em gigote com pimenta, e limão por cima, mandem-se á meza.

14. *Tubaras de outro modo.*

Cortadas as tubaras do tamanho de dedos, frigão-se em toucinho: deitem-lhe pimenta por cima, e dois ovos, e fazendo huma cartuxa como filhoz, com limão por cima, mandem-se á meza.

15. *Linguas de carneiro.*

Cozidas as linguas, cortadas pelo meio de alto a baixo, e fritas em touci-

nho, com pimenta, e limão por cima; mande-se á meza.

Tambem se fazem do mesmo modo albardadas.

16. *Miolos de carneiro de porco, ou vaca.*

Entezados os miolos, tirada a tiagem, os frigirão em manteiga, coalharão com dois ovos, e com pimenta, e limão por cima os mandarão á meza.

17. *Miolos de tegellada.*

Feitos os miolos na fórma acima, se porão com ovos por cima a córar em huma tigellinha.

18. *Miolos albardados.*

Entezados os miolos, e cortados em talhadas com sal, e pimenta por cima, passem-se por ovo batido, e frijão-se em boa manteiga: como estiverem fritos, faça-se hum molhinho bem azedo de limão, e pimenta, postos sobre elle no pratinho mande-se á meza.

19. *Mãos de porco.*

Cozidas as mãos de porco; abertas pelo meio, e cobertas com canella, e pão rallado, as córarão em humas grelhas, córadas se mandarão á meza.

20. *Mãos de porco albardadas.*

Cozidas as mãos de porco, partidas pelo meio salpimentadas, e albardadas com ovo, com pimenta, e limão por cima, mandem-se á meza.

Tambem se fazem agras, e doces com canella por cima.

21. *Mãos de porco de Judeo.*

Depois de cozidas as mãos de porco fritas, e albardadas, pondo-se nos pratinhos, se mandarão á meza.

22. *Queijo da cabeça de porco.*

Feito o queijo como dissemos a fol. 73, se cortarão delle humas talhadinhas, que bastarem para hum pratinho, e com vinagre por cima, e alcaparras se mandará á meza.

Tambem se faz albardado as talhadinhas, e passando-as por molho agro, e doce.

23. *Salcichas.*

Fritas as salcichas em talhadinhas com pimenta, e limão por cima, mandem-se á meza.

Tambem se faz de paio, ou chouriço.

24 *Lombos de vaca de conserva.*

Assado o lombo de vaca depois de

estar em conserva, e cortado em talhadinhas, mande-se á meza.

Tambem se faz albardando as talhadinhas.

Deste modo se faz tambem de vitella, de lingua de vaca, e de ubre.

Tambem se fazem pratinhos de maçãs na fórma que no Cap. 19 dissemos.

CAPITULO XVII.

De olhas.

PRIMEIRO PRATO.

Olha podrida.

Ponha-se em huma panella a cozer hum pedaço de vaca muito gorda; huma gallinha, huma ave, huma perdiz, ou pombos, hum coelho, huma lebre, havendo-a, huma orelheira, ou pá, se for tempo de porco, hum pedaço de lacão, chouriços, lingoiça, e lombo de porco, tudo misturado com nabos, se os houver, ou rabanos, tres cabeças de alhos grandes, grãos, duas ou tres duzias de castanhas, sal, e cheiros: como

estiver cozido, mande-se á meza em hum prato sobre sopas de pão.

2. *Olha Franceza.*

Coza-se em huma panella huma gallinha, dois pombos, duas perdizes, hum coelho, dois arrateis de prezunto, e chouriço, com huma capella de cheiros por baixo, tres cebolas, quatro cabeças de alhos, quatro olhos de alfaces, grãos, especies inteiras; vinagre, e agoa que cubra tudo isto: como estiver cozida, tempere-se com todos os adubos, e por cima huma capella de cheiros.

Tambem esta olha he boa para o verão.

3. *De fina olha Moura.*

Ponha-se a cozer vinte e quatro horas em borralho de carvão de sobro huma panella com quatro arrateis de vaca do peito, duas linguas de vaca, huma duzia de tutanos, dois ossos de correr, huma oitava de grãos, seis cabeças de alhos, cravo, pimenta, noz noscada, segurelha, e ortelã; depois de cozida mande-se á meza sobre sopas.

4. *Entrida.*

Cozão-se em huma panella duas gallinhas, duas gallinholas, duas perdizes,

hum coelho, e dois arrateis de entrecosto de porco com agoa (como carneiro) tempere-se com vinagre, e todos os adubos: como estiver cozida, tire-se o caldo, e migando-se nelle três ou quatro bolos de açucar, e manteiga, ponha se a cozer: como estiver grosso, acabe-se de cozer com oito ovos, e çumo de quatro limões: depois de bem enxuto deite-se no prato, e canella por cima, e pondo se a carne sobre esta entriga, mande se á meza.

5. *Olha podrida em massa.*

Irão podrigando em toucinho picado as cousas seguintes, cada cousa sobre si; quatro arrateis de maçãa de vaca, outros quatro de lombo de porco; duas gallinhas, duas perdizes, quatro pombos, meia duzia de tordos, dois coelhos, meia duzia de linguas de porco, nabos, couves, alhos, grãos, e todas as especies inteiras: como tudo estiver prodigado, que he meio affogado em toucinho, se amassará hum alqueire de farinha com manteiga, e ovos, tirada a massa testa farão de toda ella dois ovos, hum delles se porá com papel por baixo sobre

huma folha de forno, no qual se porão dois pães de dez réis em sopas, e sobre ellas talhadas de peito de vaca, e por cima das talhadas se irão accommodando em boa fórma as cousas sobreditas; cobrirão com outro bolo, estendendo o mais para que cubra tudo, e lhe farão o repolego muito grosso, para que não arrebente: abrirão hum boraco em cima, para que por elle se lhe deite dentro a substancia que ficou do prodigado, e depois de lhe fazerem duas azas de massa, (como na panella) e seu testo lavrado, o porão em hum forno a assar de vagar; quando se mandar á meza, a sangrarão, tirando-lhe o molho.

Esta olha se faz pelo tempo de entrudo, e em todo o anno.

CAPITULO XVIII.

Pasteis de differentes modos.

PRIMEIRO PRATO.

Pasteis communs.

Ponha-se a affogar dois arrateis de carneiro, depois de muito bem picado com huma quarta de toucinho, e cheiros; tudo junto, e huma colher de caldo; como estiver meio affogado, tempere-se com vinagre, e depois de cozido com todos os adubos pizados: coalhe-se logo com tres gemas de ovos batidas, e ponha-se a esfriar. Assada huma oitava de farinha com huma quarta de açucar, meio arratel de manteiga, e duas gemas de ovos, sovada muito bem esta massa, se fação della os pasteis de caixa do tamanho que quizerem, e mettendo-lhe a carne dentro, ponhão-se a cozer: quando os mandarem á meza, desfeita huma gema de ovo em huma colher de caldo com çumo de limão, deite-se em cada papel hum pequeno deste molho por

hum buraco, para que vá a carne mais branda.

Este picado serve para qualquer casta de pasteis de gallinha, perum, ou qualquer carne.

2. *Pasteis de passarinhos.*

Affogados em meio arratel de toucinho duas duzias de passarinhos com humas talhadinhas de lombo, se for tempo de porco, e temperados com todos os adubos picados, ponhão-se a esfriar depois de cozidos. Constão estes pasteis de tudo o que dissemos acima. Fazem-se suas caixinhas, mettendo-lhe dentro os passaros, põem-se a cozer, e mandão-se á meza.

Lambem se fazem de gallinhas, frangãos, pompos, rolas, mas tudo cortado em pequenos.

3. *Pasteis de lombo de vaca.*

Hum lombo de vaca de conserva, estando já mais de meio assado, ponha-se affogar em meio arratel de toucinho em talhadas; como estiver affogado, tempere-se com pimenta, cravo, noz noscada, e limão. Feitas as caixas de massa, como os pasteis communs, cozão-se

com a carne dentro, e mandem-se á meza.

Tambem se fazem de lombo de porco, vitella, e cabrito: porém cabrito leva açafrão.

4. *Pasteis de tutano.*

Duas duzias de tutanos, passados por agoa quente, e cortados em pequenos, ponhão-se a cozer em hum arratel de açucar em ponto de espadana: como estiverem cozidos, deitem-lhe huma duzia de gemas de ovos batidos com algum pão ralado pouco para engrossar, cozidos ponhão-se a esfriar. Amassem entre tanto huma oitava de farinha com huma quarta de açucar, quatro ovos, manteiga de porco, e hum golpe de vinho branco; sovada muito bem a massa, e feitos della os pastellinhos pequenos; cortados com a carretilha frigão-se em manteiga de porco, passando-os por hum arratel de açucar, e cuberto de canella, mandem-se á meza.

Deste modo se fazem passarinhos de ovos moles, ou de amendoas, levando huma quarta dellas muito bem pizadas em lugar de tutanos.

5. *Pasteis de ubre de vaca.*

Cozido o ubre da vaca, e cortado em talhadas, ponha-se a affogar em meio arratel de toucinho, e huma gota de agoa; tempere-se com todos os adubos, e ponha-se a esfriar: logo tomada a massa, (como acima dissemos) fação-se humas caixas sem tampa do tamanho de huma laranja, depois de cozidas enchão-se do ubre com ovos batidos por cima, que lhe sirvão de tampa, çumo de limão, e açucar; ponhão-se a córar, e mande-se á meza.

Deste modo se fazem pasteis de linguas de carneiro, ou de vaca, de peitinhos de carneiro, ou de cabrito.

Veja-se o Index, e achará pasteis de outras cousas.

CAPITULO XIX.

De tortas.

PRIMEIRO PRATO.

Torta de carneiro.

Tres arrateis de carneiro muito bem picado com meio arratel de toucinho, seis ovos, e cheiros, ponhão-se a affogar com huma colher de caldo, e hum golpe de vinagre; como estiver affogado, tempere-se com todos os adubos, coalhe-se com quatro ovos, para que fique a carne bem enxuta, e ponha-se a esfriar: logo tomem a massa com agoa, e sal, e sóvem-na muito bem, fação o folhado Francez, ou o que quizerem, e sendo o folhado de mantas, ponhão-se seis por baixo, e seis por cima: como estiver a carne na torta com duas gemas de ovos picados por cima, e acabada de fazer, cozão-na em lume brando, e mandem-se á meza.

Esta torta tambem leva, se querem; gallinha, frangãos, pombos, cabrito, lingua, de talhadas de prezunto.

3. *Tortas de pombos, e natas.*

Picada a carne de quatro pombos assados, misture-se com seis tigellas de nata, doze gemas de ovos, e meio arratel de açucar, cravo, canella, faça-se a torta, coza-se, e mande-se á meza.

3. *Torta de toucinho.*

Ponha-se a cozer em hum tacho covo hum arratel de toucinho bem picaco, com hum arratel de amendoas muito bem pizadas, e hum arratel de açucar em ponto de espadana; como estiver cozido, deitem-lhe almicar, ou ambar, canella, e cravo da India: coalhe-se com oito gemas de ovos, e ponha-se a esfriar; faça-se a massa de huma oitava de farinha, com meio arratel de manteiga, quatro gemas de ovos, meio arratel de açucar, e hum cópo de vinho branco, depois de sovada fação-se dois bolos, sobre hum delles ponha-se o dito toucinho, e cubra-se com outro bolo, lavrada muito bem a torta, coza-se em lume brando, e mande-se á meza.

3. *Torta de prezunto agro doce.*

Cortem-se em talhadinhas dois arrateis de prezunto, depois de haverem esta-

do vinte e quatro horas de molho, coza-se em hum arratel de açucar em ponto de espadana, com hum copo de vinho branco, canella, e cravo da India tudo inteiro, e noz noscada rallada, e ponha-se a esfriar: feita a massa na fórma dos pasteis communs, fação-se dois bolos, ponha-se sobre hum delles o prezunto com alguma calda, e cubra-se com o outro: feita a torta, coza-se em lume brando, deitem-lhe a calda que ficou, em que se cozeo o prezunto, por dois boracos, que lhe hão de fazer no meio, e mande-se bem quente á meza.

CAPITULO XX.

De empadas.

PRIMEIRO PRATO.

Empadas de vitella.

Corta-se a vitella em pedaços, cada pedaço lardeado com talhadinhas de toucinho, salpimentado na fórma seguinte: a saber, salsa picada, pimenta, sal, golpe de vinagre, e assim se botará de

conserva de vinho, e alhos, ou vinagre de alhos, e folhas de louro, estará na conserva hum ou dois dias, depois se tomará hum pouco de toucinho, e se pique com alguma salsa, çumo de limão com todos os adubos, pimenta, e cravo. A massa será de farinha boa, amassando-se com ovos, manteiga de vaca, e sal, a manteiga será primeiro lavada, então se porá na caixa da empada talhadinhas de toucinho, que estejão picadas com salsa, e limão, apartadamente por baixo, e em cima delles a carne, e por cima da carne outra ordem de talhadinhas de toucinho, como as debaixo, e cuberta a tampa da empada se mandão a cozer.

2. *Empadas de carneiro.*

Ponha-se a affogar em toucinho picado dois arrateis de carneiro da perna sem ossos, e lardeado com lardos de toucinho; como estiver meio affogado, tempere-se com todos os adubos, hum golpe de vinho, outro de vinagre, e duas folhas de louro seccas, e depois de temperado sem se acabar de cozer ponha-se a esfriar amassadas huma oitava de

farinha, com meio arratel de manteiga, e quatro ovos, fação huma caixa, em que se ponha o carneiro com molho. Feita a empada, e cozida mande-se á meza.

Deste modo se podem fazer empadas de qualquer modo.

3. *Empadas de gallinhas.*

Affogue-se em meio arratel de toucinho huma gallinha inteira; depois de affogada, dando-lhe huns golpes nas juntas, tempere-se com todos os adubos, e ponha-se a esfriar: logo amassando huma oitava de farinha com meio arratel de manteiga, e tres ovos, faça-se della huma caixa, em que caiba a gallinha com molho: cozida mande-se á meza.

Deste modo se fazem empadas de frangãos, pombos, perum, rolas, tordos, ade, lombos de vaca, ou de porco, mas com agraço, ou limão.

4. *Empadas de perdizes.*

Depois de entezadas em agoa duas perdizes, lardeem-se muito bem com lardos de toucinho, e o que sobrar de meio arratel, tirados os lardos, muito bem salpimentados, pique-se com alguns dentes de alhos: amassada a massa com meio

arratel de manteiga, fazendo della hum bollo grande, ponhão-se nelle as perdizes com o toucinho picado por baixo, e por cima, e duas folhas de louro; fechem a empada com repologo grosso, para que quando se cozer não arrebente, depois de cozida mande-se á meza.

Deste modo se faz coelho, lebre, ou vitella.

5. *Empada de tordos.*

Affoguem-se em meio arratel de toucinho picado seis tordos; como estiverem meios affogados, tempere-se com todos os adubos, e ponhão-se a esfriar: logo amassando-se huma oitava de farinha com meio arratel de manteiga, e quatro ovos, faça-se huma caixa, em que se mettão os tordos com o molho do affogado, temperando-se com bem limão; depois de cozida mande-se á meza.

Assim se fazem frangãos, pombos, e rolas.

6. *Empadas Inglezas.*

Depois de affogados dois arrateis de carneiro muito bem picado e temperado com vinagre, e todos os adubos pizados, ponha-se a esfriar; cozida huma

lingua de vaca, hum arratel de prezunto na panella, e affogados em huma quarta de toucinho, temperados com todos os adubos, e bem limão, ponha-se tudo a esfriar: amassando-se entre tanto huma quarta de farinha com hum arrate de manteiga, meio arrate de assucar, seis ovos, e hum golpe de vinho branco, depois de muito bem sovada a massa, fação-se della dois bolos; em hum ponha-se a carne picada, sobre ella os pombos, logo a lingua, e sobre a lingua o prezunto, e aperfeiçoe-se a empada cobrindo-se com outro bolo, e fazendo-lhe repolego á roda, ponha-se a cozer: como estiver cozida, unte-se com ovo batido, cubra-se de assucar em pó, ponha-se a corar, e mande-se á meza.

Tambem em lugar de pombos lhe podem pôr gallinhas, ou frangãos.

Deste modo se fazem pastelões redondos, mas não levão carne picada.

7. *Empadas Francezas.*

Ponha-se a derreter dois arrateis de toucinho picado com huma cabeça de alhos, entezem-se nelle huma gallinha, e dois pombos, tudo inteiro, e quatro

arrateis de lombo em talhadas; tempera-se com todos os adubos, e ponhão-se fóra em huma frigideira a esfriar: e affoguem-se logo nesse mesmo toucinho duas perdizes inteiras, e hum coelho em pedaços, e ponhão-se a esfriar amassada huma quarta de farinha em agoa, e sal, e sovada muito bem, faça-se della folhado Francez com hum arratel de manteiga de vaca, dividida a massa em dois bolos, em hum ponha-se toda a carne em camas com bem pimenta, e limão, cubra-se com o outro, lavrando a empada á roda do modo que quizerem, ponha-se a cozer, e como estiver meia cozida, abrindo-lhe hum buraco por cima; deitem-lhe por elle o molho, que ficou do affogado: acabem-na de cozer, e mandem-na á meza.

8. *Empadas de perum sem osso.*

Faça-se hum perum sem osso da mesma maneira que gallinha sem osso fol. 26 lardeando-os muito bem com lardos de toucinho salpimentado, amassem logo huma quarta de farinha, fazendo a massa bem tenra, ponhão nella perum, salpimentando-o por fóra, fechem a em-

pada muito bem, ponhão-se em huma ponta os pés do perum, e em outra a cabeça com bico, para que pareça vivo, e depois de cozida a empada em lume brando, mande-se á meza.

Tambem se faz de gallinhas, frangãos, e pombos.

Deste modo se fazem empadas de peito de vitella recheado.

9. *Empadas de lombo de vaca.*

Depois de meio assado hum lombo de vaca cortado em talhadas, e lardeado com toucinho salpimentado, faça-se a caixa de huma oitava de farinha amassada com meio arratel de manteiga, e quatro ovos, metão-lhe dentro o lombo com meio arratel de toucinho picado, pimenta cravo, çumo de limão, e quatro folhas de louro seccas; como estiver cozida mande se á meza.

O mesmo se faz de lombo de porco, e vitella.

10. *Empadas salchichadas,*

Piquem-se quatro arrateis de carneiro da perna muito bem limpo, com meio arratel de toucinho; depois de picado deitem-lhe sal, pimenta, cravo, noz

noscada, hum golpe de vinho, outro de vinagre; mandem esta carne do sepo para a taboa da massa, e fação della hum bolo bem estendido, cobrindo-a por cima com lardos de toucinho salpimentando-a, e borrifando-a muito bem de vinho, dobrem-na como folhado de rolo para que fiquem por dentro os lardos de toucinho: amassada huma quarta de farinha com hum arratel de manteiga de porco, e muito bem sovada, faça-se della hum bolo grande, em que ponhão a carne com folhas de louro por cima; fechem a empada a modo de meia lua coza-se muito de vagar: come-se fria esta empada, e anda toda a semana na meza.

Deste modo se fazem com coelho, lebre, veado, e javalí; em lugar do louro se lhe deite salsa, tomilho, e mangerona.

11. *Empadas de javalí;*

Huma perna de javalí depois de cozida em agoa, e sal, coza-se em vinho com salva, e mangerona; como estiver cozida, lardee-se com lardos de toucinho, salpimentando-se muito bem; logo amaçando-se meio alqueire de fari-

nha de centeio, ou de trigo, com manteiga de porco, faça-se hum bolo grande, em que caiba a perna inteira, e deitando-lhe tomilho, e mangerona, feche-se a empada, ponha-se no forno a cozer de vagar, e mande-se á meza.

Deste modo se fazem empadas de vitella, porco manso, lombos, viado, corso, gama, e cerva.

12. *Empadas Romanas.*

Faça-se hum pastelão de meio alqueire de farinha amassada em agoa, e sal, cobrindo-o por cima como empada; como estiver frita, assopre-se por hum buraquinho para que fique bem cheia de vento; depois de muito bem cozida abrão-lhe no fundo hum buraco redondo por onde lhe mettão duas, ou tres duzias de passaros vivos, e tapando o buraco com a mesma massa, mande-se á meza.

Tambem se faz de pombos, ou coelhos vivos.

13. *Empadas de pés de porco.*

Depois de muito bem cozido os pés de porco, tirados os ossos, e se os quizerem doces, passados por assucar em

ponto: tempere-se com especies, e depois de frios metta-se cada pé em sua empada, partida pelo meio, e mande-se á meza.

Tambem se faz de lombo de porco com torresmos de prezunto salpimentados.

SEGUNDA PARTE.

Trata do modo de cozinhar varios guizados de peixe, mariscos, hervas, frutas, ovos, lacticinios, conserva, e toda a sorte de doces.

CAPITULO I.

De peixes.

Como ninguem tem necessidade dos preceitos da arte para o modo de cozinhar peixes ordinarios, supponho, que todos sabem por commum uzo cozer, frigir, assar hum peixe, nós não dilatamos nesta materia tão vulgar; por isso principiamos logo a dar noticia nesta segunda parte de alguns peixes mais particulares. Se nos parece digno de advertencia dizermos o tempo em que os peixes são melhores, e mais salutiferos; porque os linguados do Rio, Azevias, Rodovalhos, Cabras, e Pescadas, são sempre bons em todo o anno, e as Lampreas no tempo que ha. Porém Sáveis, Gorazes, Cachuchos, Ruballos, Bogas, e

Tamboril em Janeiro, Fevereiro, e Mar-
ço; Congros, Sargos, Abroteas, e Eiroz,
em todo o tempo de Janeiro até Setem-
bro: Cibas, e Cações de Fevereiro até
o fim de Maio. Pargos, Douradas, Fa-
necas só em Março, e Junho, Chernes,
Tainhas, e Carapáos em Junho, e Agos-
to; Salmonetes, Vezugos, e Chopas em
Agosto, Setembro, e Outubro; Sardi-
nhas, e Arraia em Novembro, e Dezem-
bro. Isto supposto, tratamos em pri-
meiro lugar dos peixes, e do seu recheio
para tudo o que quizerem.

1. *Peixe frito em manteiga.*

Tomarão em huma tigella huma pe-
quena de manteiga, e a porão a derreter
em pouco lume, e derretida se lhe vá
tirando a escuma; e ficará o sal no fun-
do, então se deite a dita manteiga em
huma frigideira, onde se ha de frigir o
peixe, e preparado este se vá frigindo
tudo o que quizerem: depois de frito se
lhe faça o molho, pondo-se huma tigella
nova e se irá tirando com huma colher,
para que se não corte a dita manteiga,
e lhe deitem duas ou tres gemas de ovos;
conforme a quantidade do peixe çumo de

limão, e se deite tudo em cima do peixe, e com seus ramos de salsa, e rodas de limão por cima se mande á meza.

Este molho se faz tambem para peixe cozido.

2. *Recheio de peixe.*

Picadas duas postas de pescada sem pelle, nem espinha, ponhão-se a frigir duas cebolas picadas com salsa, e deitem-se na mesma frigideira dois ovos batidos com cheiros, mexendo-se tudo até se coalharem os ovos: logo misture-se tudo isto com a pescada, que está no cepo picada, e picando-a outra vez com mais tres ovos crús, e cinco réis de pão rallado, tempere-se com todos os adubos, sal, vinagre, limão: como estiver temperado este picado, se póde rechear com elle qualquer peixe que quizerem.

Com este picado se podem rechear ovos, beringéllas, cebolas, chicorias, alfaces, couves, nabos, alcaxofras.

Tambem delle se fazem capellas, almondegas, trouxas, e tudo o mais que quizerem, accrescentando, ou diminuindo conforme for a quantidade.

3. *Caril para qualquer peixe.*

Affogadas duas cebolas bem picadas em huma quarta de manteiga de vaca, deitem-lhe huns poucos de camarões, ou amejoas, com leite, huma quarta de amendoas, e cozendo-se tudo até que fique hum tanto grosso, tempere-se de adubos. Feito isto, coza-se meio arrate de arroz em agoa, e sal, ponha-se no prato, e sobre elle algumas postas de peixe que quizerem, cozidas em agoa, e deite-se por cima o caril.

Deste modo se faz tambem caril, para carne, mas não leva marisco.

4. *Conserva de peixe.*

Ponhão-se em conserva de vinho, vinagre, alhos, ouregos, e sal, duas postas de peixe que quizerem, espaço de duas horas: tirado o peixe de conserva, assado, e posto no prato, fação-lhe hum molho de huma pouca de conserva em que esteve, com hum golpe de azeite, e deitando-o por cima do peixe, mande-se á meza.

Esta conserva serve para todos os peixes.

5. *Escabeche.*

Ferva-se em huma tigella hum pouco de vinagre destemperado com agoa, hum pouco de azeite, sal e folhas de louro, çumo de limão, e de lima, e gengibre pizado com as mais especies pretas. Como isto estiver fervido, temperem-se do que lhe fôr necessario, provando-a, para que não fique forte o escabeche: e sempre se fará a quantidade conforme fôr a do peixe, para que houver de servir.

6. *Peixe Morisco.*

Mettão-se em huma panella duas postas de qualquer peixe, com meio arratel de manteiga, hum quartilho de vinho branco, duas cabeças de alhos, e todos os adubos inteiros: tapada a panella, e barrada por fóra com massa, para que não saia o bafo, ponha-se a cozer em lume brando: como estiver cozido, deite-se o peixe sobre fatias, e com limão por cima mande se á meza.

Deste modo se fazem tambem linguados.

7. *Ciba em gigote.*

Depois de cozida huma ciba, piquem-na, e ponhão-na a ferver em huma fri-

gideira com azeite, vinagre, e pimenta; logo que acabar de ferver mandemna á meza.

Este gigote serve para todo o peixe.

8. *Lamprea assada.*

Lavada, e limada huma lamprea em agoa quente, tirem-lhe os dentes, o fel; e as guelras que estão com elle, e demlhe hum golpe no meio das guelras, e outro no embigo, para que tirando-se a tripa, não suje a lamprea por dentro: tirada a tripa, ponha-se a lamprea sobre huma frigideira, para nella escorrer o sangue: logo assando-a no espeto, tomem-lhe o pingo na mesma frigideira; depois de assada a lamprea, tempere-se o molho da frigideira com hum golpe de vinho, çumo de huma laranja, noz noscada, e todos os adubos, e mande-se á meza apartado da lamprea.

9. *Lamprea cozida.*

Limpa, e consertada huma lamprea, (como acima dissemos) ponha-se em huma frigideira hum golpe de vinho, outro, de azeite, vinagre e çumo de duas laranjas azedas esteja neste molho em quanto affogão meia duzia de alhos porros

com golpe de azeite; estando meios af-fogados, mettão-lhe dentro a lamprea in-teira, e cobrindo-a de agoa, ponha-se a cozer: como estiver quasi cozida, dei-tem-lhe o molho em que esteve com pi-menta, cravo, noz noscada: depois de cozida mande-se á meza sobre fatias.

10. *Lamprea em conserva.*

Depois de limpas huma, ou muitas lampreas, na fórma que temos dito, mandem-nas assar no forno em huma fri-gideira com o sangue, hum golpe de azeite, pimenta, e sal por cima como estiverem assadas, tirem-nas do molho, e este mesmo molho ponhão-no a ferver com meio quartilho de azeite, meio quar-tilho de vinho branco, hum pouco de vinagre, que não faça a calda muito forte, e estando fervendo, temperem-no com pimenta, noz noscada, e tres, ou quatro folhas de louro secco, e ponhão-no a esfriar, mettão-se as lampreas em hum barril, e deitem lhe por cima o mo-lho frio, cobrindo-as bem do molho, ta-pem o barril.

11. *Empada de lamprea.*

Limada, e consertada a lamprea

ponhão-na em huma frigideira cova para escorrer o sangue, golpeando-a com cinco ou seis golpes, para que se possa enroscar, e temperem-se com hum copo de vinho, e meio copo de vinagre, laranja, sal, pimenta, cravo, noz noscada: faça-se logo a caixa de massa bem dura; e mettendo-lhe dentro a lamprea com molho, ponha-se a cozer; começando a ferver, tirem-lhe o molho por hum buraco occulto; e como se acabar de cozer, mandem-na á meza; e o molho em huma tigella.

Deste modo se fazem empadas de trutas, e salmão fresco.

12. *Salmão fresco.*

Depois de limpo o salmão, faça-se huma calda de duas partes de vinagre, huma de vinho, e outra de agoa, hum mólho grande de salsa, e bem pimenta pizada, e ponha-se a cozer: como ferver, mettão-lhe o salmão, e estando cozido, tire-se fóra, e coma-se frio. Nesta mesma fórma anda na meza todo o tempo que dura.

Deste modo se cozem trutas.

3. *Solho de conserva.*

Depois que estiver o solho em conserva de vinho, vinagre, e alhos (mais vinho, que vinagre) ponha-se a assar, e depois de assado a esfriar: ferve-se logo ametade da calda em que estiver com outro tanto azeite, todos os adubos pretos, e humas folhas de louro seccas; como tiver fervido; tempere-se do que lhe for necessario, e ponha-se a esfriar. Nesta conserva se mette o solho frio, e he para se ir comendo logo: porém se se ouver de guardar, ou mandar para fóra, deitem-lhe menos vinagre.

Esta mesma conserva serve para sallmão fresco, atum, e agulha.

Tambem serve para qualquer caça meia assada.

14. *Empadas de solho.*

Ponha-se a cozer huma posta de solho de dois arrateis, com hum quartilho de vinho, hum quartilho de vinagre, outro de agoa, huma cabeça de alho pizada, hum ramo de oregãos, duas folhas de louro, sal, a pimenta; e como estiver meia cozida, deitem-lhe hum golpe de azeite: depois de cozida, ponha-

a esfriar em huma fregideira, na qual deitem huma pequena de calda em que o cozeo, temperando-se com todos os dubos, çumo de limão, e hum golpe bom azeite, ou huma pouca de man- ;a: faça-se a caixa de huma oitava de ·ha, e mettendo-lhe dentro o molho, ·e em lume brando, e mande-se á

15. *Empadas de atum.*

Duas postas de atum fresco depois que estiverem duas horas em conserva de vinho, e vinagre, e alhos, ponha-se a assar, no forno em huma frigideira com huma pequena de calda em que esteve, e hum golpe de azeite; como estiver meio cozido, tempere-se de todos os adubos pretos, e çumo de limão; faça-se a caixa de huma oitava de farinha, mettendo-lhe atum com o molho dentro, ponha-se a cozer mande-se á meza.

Deste modo faz agulha.

Adubos pretos he cravo, canella, e pimenta.

15. *Peixe inteiro assado, cozido, e frito.*

Anale-se hum peixe em tres partes;

dando-lhe dois golpes, ficando a cabeça sendo huma parte, o meio outra, e o cabo outra; peguem-lhe pela cabeça, e pelo cabo, frijão-lhe o meio, e virando-o na mesma fórma, frijão-no da outra banda: depois de frito o meio, assem-lhe o cabo em huma grelha, de huma e outra banda; como estiver assado, embrulhem a parte fria, e assada em papel, e pegando-lhe com as mãos, cozão-lhe a cabeça em hum tacho de agoa fervendo. Feito tudo isto, ponha-se o peixe em hum prato sobre huma empada sem tampa, e faqão-se dentro tres caixinhas, para que em huma se ponha molho quente para assado, e outro molho frio para cozido, em outra escabeche para frio: como estiver feito, mande-se á meza.

17. *Empadas de salmonetes.*

Deitem-se os salmonetes em hum molho de azeite, e vinagre com todos os adubos pizados espaço de duas horas: amassando entre tanto a massa, fação-se as empadas do tamanho dos salmonetes com pimenta por baixo, e por cima, e depois de cozidas mandem-se á meza.

Desta mesma sorte se fazem todas as empadas de peixe commum.

18. *Pratinhos de salmonetes.*

Depois de assados os salmonetes, faça-se huma potagem, frigindo em manteiga huma pequena de cebola picada, salsa, e alcaparra: como estiver frita, deitem-lhe por cima huma pequena de mostarda feita, e dando-lhe mais duas voltas na certãa, cubrão os salmonetes com esta potagem por cima, e mande-se á meza.

Desta sorte se fazem pratinhos de trutas, bogas, azevias, ou outro qualquer peixe miudo.

19. *Pratinhos de lamprea.*

Ponha-se a assar huma lamprea, tomando-lhe o pingo; depois de assada corte-se em talhadinhas muito delgadas, e deitem-lhe por cima o pingo com pimenta, e laranja, mande-se á meza.

Tambem se fazem pratinhos de lamprea de escabeche, guarnecendo-os de alcaparras, e lamprea cozida.

20. *Pratinhos de azevias.*

Fritas as azevias albardadas com polme de farinha, e ovos, ponhão-se no

pratinho com hum molinho de escabeche, e mande-se á meza.

Deste modo se fazem pratinhos de qualquer peixe miudo.

Tambem se fazem de azevias assadas com molho de azeite, vinagre, e alcaparra.

21. *Torta de peixe.*

Pique-se huma pequena de salsa, e cebola muito bem, e ponha-se a affogar, depois que estiver affogada, piquem-se muito bem duas postas de qualquer peixe, e ponha-se a affogar nos mesmos cheiros com seu vinagre; como estiver cozido, tempere-se com todos os adubos, deitem-lhe camarões, ou ameijoas, ou mexilhões, coalhe-se com quatro gemas de ovos, e ponha-se a esfriar; faça-se a massa de maneira que quizerem; feita, e cozida a torta, mande-se â meza.

22. *Tortas do rio como se fazem; sua calda, ou conserva.*

Lavadas as trutas muito bem em agoa, que não levem alguma arêa, as abrirão muito pouco sómente para lhe tirarem as gelras, e alguma tripinha, e depois terão em huma tigella, ou taixo

hum pouco de vinagre, agoa, salsa, e temperado com sal, tudo a ferver; e estando fervendo selhe deitarão dentro as tutas, que tomem sómente huma fervura, e tomada se tirem, e se porão em hum prato, ou onde houverem de ficar, e frio. A sua calda, ou conserva se fará assim.

Tomarão huma parte de vinagre, sendo forte, e duas de agoa; e sendo o vinagre brando, sejão partes iguaes, em quantidade que baste para ficarem cobertas as fructas; e esta agoa, e vinagre com huma pequena de salsa, porá a cozer tudo, temperando-se com sal, e depois de ferver muito bem, se affastará do lume, e porá a esfriar, e depois de frio, se deitará sobre as trutas para que estejão frescas, e advirta-se que fiquem bem cobertas desta calda.

CAPITULO II.

Do mdrisco.

Todas as cousas tem seus proprios tempos em os quaes a curiosidade, e experiencia descobrio melhores effei-

tos; estes mesmos se achão no marisco, porque qualquer marisco fóra de seu tempo he menos saberoso, e mais damnoso: esta he a razão porque as santollas, çapateiras, e amejoas, são melhores no inverno. As lagostas, camarões, ostras e bribigões no verão, e os mexilhões, e camarões, no outono: porém devem ser escolhidos desde a Lua nova até Lua cheia, porque então são mais cheios, e saborosos. Advirto que todas as vezes que digo adubos pretos, he cravo, pimenta, e canella.

3. *Mixilhões com achar.*

Ponha-se a ferver hum pouco de vinagre forte, e como ferver, deitem-lhe canella inteira, e pimenta, vinagre, mostarda, e noz noscada, tudo mal pizado: depois de temperado o vinagre com estes adubos, passem por elles os mexilhões, os quaes depois de passados, irão pondo em camas em hum boião, ou quartinho, e em cada cama deitem huns pós dos ditos adubos: como estiver cheio o boião, deitem-lhe o vinagre fervendo, e senão bastar para cobrir os mexilhões, deitem-lhe vinagre frio, e por

cima sal, e azeite, que faça laço para se não corromperem.

Com esta conserva se fazem marmellos, cebolas, couves mercianas, e bringellas.

Tambem se fazem pepinos, e cinouras, mas hão de estar primeiro dez dias em salmoura, e tirando-se della, lavão-se em vinagre.

2. *Tortas de mexilhões.*

Pique-se muito bem huma pequena de salsa, e cebola, e ponha-se a affogar, depois de affogada, deite-lhe os mexilhões com seu vinagre; como ferverem; tempere-se com ovos, e ponha-se a esfriar, feita a torta, e cozida mande-se á meza.

3. *Pratinho de mexilhões.*

Albardados os mexilhões de Aveiro (ou qualquer outro), e fritos em manteiga, passem-nos por molho de vinagre, alho, pimenta, laranja, e manteiga, e mandem-nos á meza.

O mesmo se faz de lostras, amejoas, e lingueirões.

4. *Bribigões de tigellada.*

Lavados muito bem os bribigões da

arêa, ponhão-se a abrir em hum tacho; como estiverem abertos, lavem-se outra vez em agoa limpa, enxuguem-se em hum pano lavado, enfarinhando-os com huns pós de farinha, mandem-se ao forno em huma tigella com azeite, vinagre, alhos, e çumo de limão: depois de cozidos, mandem-se á meza na mesma tigella.

Deste mesmo modo se faz tigellada de mixilhões.

5. *Pasteis de bribigões.*

Depois de escascados os bribigões, e affogados com salsa, e cebola, temperem-se com quatro gemas de ovos (como quem faz picado de peixe) façāo-se os pasteis de folhado do tamanho que quizerem, e mandem-se á meza quentes.

Deste modo se fazem pasteis de camarões, amejoas, ou mixilhões.

CAPITULO III.

De ervas.

PRIMEIRO PRATO.

Cardos cozidos.

Limpos, e preparados os cardos, cosão-se em agoa, depois de cozidos ponhão se a affogar huma pouca de cebola picada com cheiro em huma quarta de manteiga de vaca; como estiver affogada, deitem-lhe dentro os cardos cozidos, temperando-os com sal, meia canada de leite feito de meio arrate de amendoas, e todos os adubos: coalhe-se com seis gemas de ovos batidos, e mande-se á meza sobre fatias com çumo de limão por cima.

2. *Cardos á Italiana.*

Ponhão-se a cozer em agoa, e sal, alimpando-os primeiro muito bem, e cortando-os do tamanho de hum dedo meia duzia de cardos; depois de cozidos, affogue-se huma pouca de cebola picada em meio arrate de manteiga: co-

mo estiver affogada, deitem-lhe dentro os cardos, como se acabarem de cozer, tempere-se com adubos pretos, e mandem-se á meza com bem çumo de laranja por cima.

3. *Cardos de Fernão de Sousa.*

Depois de cozidos os cardos em agoa muito bem picados, affoguem-se com cheiros, e manteiga, temperando-os com todos os adubos, e coalhem-se com gemas de ovos, (como carneiro picado) deitem-se em huma frigideira, e com ovos batidos por cima ponhão-se a córar, e mande-se á meza.

4. *Trouxas de cardo.*

Picados, e affogados os cardos, (como acima dissemos) frija-se em hum ovo batido á maneira de huma filhoz espalmada, ponha-se nesta filhoz o cardo picado; e dobrando-a ponhão-se no prato, deste modo vão-se fazendo as trouxas até encherem o prato.

Tambem se fazem de qualquer peixe picado, ou marisco.

Do mesmo cardo picado se fazem tambem pasteis.

5. *Bringellas recheadas.*

Limpas, e cozidas em ametades as bringellas, tirem-lhe os miolos, pique-se logo estes miolos com parte de bringellas, cheiros affogados em manteiga de vaca, pão rallado, ovos, queijo de Alem-Téjo: recheem-se as bringellas com este picado, ponha se em hum prato covo, ou frigideira, sobre fatias já molhadas, com hum caldo grosso, feito de duas gemas de ovos, desfeitas em hum pequenino de caldo, em que se affogarão cheiros, coza se em lume brando por baixo, e por cima, deitando-lhe primeiro o caldo, que ficou no affogado, e com canella por cima, e queijo rallado mande-se á meza.

6. *Bringellas recheadas de outro modo.*

Cozidas em amettades as bringellas, e esprimidas, tirem-lhe todo o miolo de dentro a humas poucas, e piquem outras: estas depois de picadas misturem-se com huma pouca de cebola, que ha de estar ao lume já frita em manteiga, e azeite; deitem lhe ortelã, e ovos crús, e no mesmo lume se cozão, mexendo-

se até que fiquem bem secas: ponhão-se no taboleiro, ou cepo, piquem-se com ovos, pão rallado, e queijo, e tempere-se com assucar, canella, e todos os adubos: recheem-se as bringellas com este picado, albardem-se com ovos, frijão-se com canella, e assucar, e mande á meza.

Este mesmo recheio serve para dia de carne, deitando-lhe carneiro picado, ou bofes de carneiro.

7. *Bringellas de tigellada.*

Cozidas as bringellas em quartos, e escaldadas por dentro, abafem-nas hum pouco, cozão-se em agoa e sal, e depois de esprimidas, e enfarinhadas com farinha, ponhão-se em huma frigideira, (não o indo humas sobre outras) deitem-lhe por cima manteiga derretida, que as unte todas, e hum molho de vinagre destemperado com mel; quanto baste para o fazer doce, e cravo pizado: cozão-se no forno, e mande-se á meza com canella por cima.

8. *Alcaxofras.*

Limpas as alcaxofras, tirem-lhe o tallo de dentro, e depois de muito bem cozidas, recheem-nas por dentro, e entre

folha, e folha de maneira, que fiquem como hum pastel com o recheio, que quizerem: ponha-se em huma frigideira untada de manteiga com gemas de ovos por baixo, e por cima, e huma gota de caldo: cozão-se de vagar em lume brando por baixo, e por cima, coalhe-se com gemas de ovos, e mande-se á meza sobre fatias com canella por cima.

9. *Pratinho de alcaxofras.*

Escaldadas as alcaxofras, e cortadas as pontas, e pé dellas, affoguem-se em manteiga com cheiros; vinagre, e todos os adubos; coalhem-se de gemas de ovos, e mandem-se á meza com canella, e limão por cima.

Deste modo se fazem cardos, e espargos.

10. *Torta de espargos.*

Cozidos os espargos com tres agoas; affoguem-se em cheiros, que hão de estar já ao lume affogados; depois de cozidos, e temperados com todos os adubos, e bem limão; coalhem-se com seis gemas de ovos; e fique a calda grossa, e ponhão-se a esfriar: faça-se a torta de massa muito bem sovada com manteiga, açucar

ovos, e vinho branco: como estiver feita com espargos dentro, coza-se, e mande-se á meza.

Tambem se faz prato de espargo affogados, como acima dissemos.

Do mesmo modo se fazem tortas de abobora branca, nabos, tallos de alface, de alcaxofra.

11. *Cinouras de putagem.*

Depois de cozidas as cinouras, fação-se em quartos, e affoguem-se em manteiga de vaca com azeite, e cebola: como estiverem affogadas, ponhão-se a cozer em huma panella em agoa quente, tempere-se com sal, vinagre, ou limão, todos os adobos, mel, ou açucar, farinha frita bem torrada, e hum pequeno de caldo, em que se cozerão; depois de cozido mande-se á meza.

Tambem se lhe deitão ovos estrellados duros, se quizerem.

12. *Cinouras de tigellada.*

Cozidas as cinouras, depois feitas em quartos, e passadas por polme de farinha, ponhão-se a frigir, vão-nas encamando em huma frigideira, e deitem-lhe por cima huma potagem, que se fará

affogando em manteiga de vaca hum pouco de perrexil, coentro, salsa, cebola, e ortelã, temperando-se com vinagre, canella, todos os adubos, mel, ou assucar, para que seja bem agra, e doce; sobre esta potagem deitem-se seis ovos batidos, coza-se em lume brando por baixo, e por cima, e córada mande-se á meza.

CAPITULO IV.

De laticinios, e alguns pratos diversos.

PRIMEIRO PRATO

Ovos estrelados.

Tomem huma pequena de manteiga, e derretendo-a em huma frigideira, e deitando-lhe os ovos dentro, que se não esburragem as gemas, e então com huma colher ir-lhe deitando as claras por cima das gemas até que se acabem de coalhar; e depois deitar-lhe pimenta por cima, e çumo de limão, e mandallos á meza.

2. *Tigellada de queijo.*

Deite-se no fundo de huma frigideira huma pequena de manteiga de vaca cozida, e huma cama de talhadinhas de queijo flamengo, (o qual se for salgado, lhe tirarão o sal, deitando-o de molho em agoa) sobre o queijo ponha-se outra cama de pão ralado com huns bocadinhos de queijo, e de manteiga, e huma colher de ovos batidos por cima: encha-se a frigideira destas camas, e abrindo-as com huma faca pelo meio, e pelas ilhargas, deitem-lhe açucar clarificado, e mandem-na ao forno.

3. *Tigellada de leite.*

Depois de batida huma canada de leite com seis gemas de ovos, tres quartas de açucar, pão de ló rallado, ou farinha, e huma pequena de agoa de flor, deite-se em huma frigideira, ponha-se a córar, e depois de córada com canella por cima mande-se á meza.

4. *Tortija de nata.*

Bata-se huma pouca de nata com ovos, e açucar de maneira, que fique o batido rallo, deite-se em huma torteira baixinha, untada de manteiga, não ten-

do mais altura, que a de hum dedo, coalhe-se ao fogo com pouco lume por baixo, e por cima, e ponha-se a esfriar: como estiver frio deite-lhe tres golpes ao comprido, e tres atravessados, de modo que fiquem as trotijas quadradas, albardando-as com ovos batidos, e claras, frijão-nas em boa manteiga, e passem-nas por açucar em ponto: ponha-se sobre fatias em pão de ló, e com canella por cima, mande-se á meza quentes.

Tambem se faz de pão rallado, ou farinha.

Do mesmo modo se fazem tortijas de requeijão.

5. *Torta de nata.*

Deitem-se em hum tacho seis tigellas de nata, huma duzia de gemas de ovos, meio arratel de pão de ló rallado, ou cinco réis de pão rallado, e hum arratel de açucar em ponto: depois que tudo isto tiver muito bem batido, ponha-se a ferver, e como estiver grosso ponha-se a esfriar: faça-se a torta de folha de Francez, mettão-lhe a nata, coza-se, e mande-se á meza.

Do mesmo modo se fazem de re-

queijões, e de leite; mas o leite leva mais ovos.

Tambem se fazem tortijas, almojavenas, e pastellinhos pequenos em fórma de meia lua.

Tambem se recheão pães de dez réis, tirando lhes o miolo, e em seu lugar mettendo-lhes natas, e mandem-se córados á meza.

6. *Almojavenas de requeijão.*

Bote-se em hum tacho hum requeijão com seis gemas de ovos, meio arratel de pão de ló rallado, meio arratel de assucar, huma quarta de manteiga de vaca; e agoa de flor; deite-se este batido em huma torteira, coza se nella, fação-se as almojavenas, e passadas por assucar com canella por cima mande-se á meza.

7. *Arroz doce.*

Enteze-se em agoa hum arratel de arroz, e depois coza-se com huma canada de leite, e hum arratel de assucar, e agoa de flor, como estiver cozido mande-se á meza com canella por cima.

8. *Torta de arroz.*

Entezado hum arratel de arroz em meia canada de agoa, coza-se em hum

arratel de assucar em ponto; coalhe-se com seis gemas de ovos, deitem-lhe agoa de flor, canella, e ponha-se a esfriar, faça-se a torta de folhado, coza-se, e mande-se á meza. E se for leite, he melhor.

9. *Melicias.*

Coza-se em hum tacho meio arratel de amendoas pizadas com hum arratel de assucar em ponto, cinco réis de pão rallado; hum pequeno de mel branco, almiscara, canella, e cravo da India, e meio arratel de manteiga de vaca; como isto estiver duro, faça-se as melicias em tripa de porco, e passando-as por agoa quente, ponhão se a enxugar em huma cana: come-se em dia de peixe, assando-as em huma frigideira.

10. *Morcellas.*

Deite-se em hum alguidar arratel e meio de pão de centeio, ou de ralla, e passado por huma peneira ralla, com arratel e meio de manteiga de vaca frita, e mexendo se primeiro muito bem com huma colher, abafem-no hum pouco; deitem-lhe logo hum arratel de amendoas bem pizadas; e misturando tudo,

ponha-se a cozer com dois arrateis e meio de açucar clarificado, duzia e meia de ovos batidos com meias claras, sete oitavas de cravo pineirado, pimenta pouca, e dois dedos de sal cozido: tirando isto do lume, deitem-lhe por cima huma oitava de canella pineirada, fação-se as morcellas em tripa de porco direita, e não sejão cheias, e ponhão-se a enxugar em huma cana em parte que lhe não dê fumo.

14. *Cuscús como se faz.*

Tomem huma quarta de farinha da terra pineirada pela pineira branca, e ralla, botem-na no alguidar da massa, se vá burrifando com limitada agoa, e trocendo-se nas mãos com muita força só para huma banda, de sorte que fique em granitas, e como estiver toda a farinha feita desta fórma, se deitará em huma joeira, e se joeirará, e o que ficar de cima são os cuscús, e o que for abaixo se tornará a burrifar com o mesmo burrifador fino, ou com hum ramo de murta, ou de outra qualquer cousa limpa, que não amargue, e na agoa com que se burrifar a farinha se ha de ter delido

hum bocado de formento; e acabada esta farinha da fórma dita, se botarão os cuscús dentro em hum cuscuzeiro furrado muito bem de papeis por dentro, e se porá ao fogo huma panella de ferro, ou de barro em huma trempe com agoa, e fervendo bem se porá o cuscuzeiro em cima da boca da panella, e como estiver cozido o cuscús, que sabendo a pão cozido, então se tire para fóra, e torne a ir ao alguidar a desfazer-se tambem com grande força só para huma banda, e estando desfeita se porão ao sol a seccar, e durar. E nesta fórma se faz cuscús.

Quando se ouver de comer, se faz o caldo á parte em huma tigella como quizerem, ou de carne, ou doce, ou como se faz para aletria; feito o dito caldo, e fervido, se tira o lume, e por cima se lhe deitão os cuscús, e se deixa enxugar, e assim feito se põem nos pratos com canella por cima, e se manda á meza.

Assim se faz o caldo para aletria.

CAPITULO V.

De pasteis, e tortas de doce.

PRIMEIRO PRATO.

Pastelinhos de boca de dama.

Amassem huma oitava de farinha com meio arratel de assucar, e tres gemas de ovos; depois de bem sovada, e dura, fação-se os pastelinhos do tamanho de dois tostões, e de altura de dois dedos, e ponhão-se a cozer vazios; como estiverem meios cozidos, enchão-se de manjar real, e córem-se com a tampa de brazas, ou mande-se ao forno, e córados mande-se á meza.

2. *Pasteis de cidrão.*

Pizem-se no gral muito bem duas talhadas de cidrão, e ponhão se a cozer com huma duzia de gemas de ovos em hum arratel de assucar em ponto, agoa de flor, e almiscar, depois de bem cozido, feitas as caixinhas de massa tenra, do tamanho de hum cruzado, e cozidas vazias enchão-nas com o polme de ci-

drão, e ponhão-se a cozer com assucar de pastilhas por cima em lugar de tampa.

3. *Pastelinhos de manjar branco.*

Bate-se huma duzia de peles de manjar branco, com seis gemas de ovos, e agoa de flor: como estiver bem batido, fação-se as caixinhas (como acima dissemos) cubertas com assucar de pastilhas por cima, e córadas mande-se á meza.

Tambem se fazem de massa fria da feição de meia lua.

Do mesmo modo se fazem de manjar real, ou de nata cozida.

4. *Pastelinbos de ovos molles.*

Deitem-lhe quinze gemas de ovos em hum arratel de assucar em ponto alto, e mexão-se muito bem até ficarem bem grossos: fação se logo as caixinhas de massa tenra, do tamanho de hum cruzado, enchão-se dos ovos, coão-se, e passados por assucar em ponto, mande-se á meza.

5. *Tortas de ginjas.*

Tirem-se os pés a dois arrates de ginjas, passem-nas por agoa quente, e tirando-lhe os caroços, ponhão-se a cozer em dois arrateis de assucar em pon-

com canella, e cravo da India, e como estiverem bem grossas, ponhão-se a esfriar: faça-se folhado Francez, amassando huma oitava de farinha, e depois muito bem sovada, estende-se esta massa na taboa muito bem estendida: ponhão-lhe por cima hum arratel de manteiga de vaca, vão virando a massa que não appareça a manteiga, e fação-lhe o mesmo mais duas vezes, estendendo-a com o páo da massa, faça-se a torta, mettão-lhe as ginjas, e untando-a, mandem-na ao forno.

Do mesmo modo se fazem pasteis de caixas descubertas.

6. *Tortas de agraço.*

Depois de escaldados em agoa fervendo dois arrateis de bagos de agraço, passem-se por agoa fria, e ponhão-se a ferver em dois arrateis de assucar em ponto de espadana, com canella, cravo, cinco réis de pão rallado para engrossar, ambas, e almiscar: ponha-se a esfriar em quanto se faz a torta de folhado Francez, e depois de cozido mandem-se á meza.

7. *Torta de limão.*

Ponha-se a córar em duas agoas fer-

vendo huma duzia de limões em talhadas delgadas com toda a grainha fóra até que não amarguem: logo acabem-se de cozer em arratel e meio de açucar em ponto; como estiver a calda grossa, ponha-se a esfriar; depois que a torta estiver feita de folhado, mettão-lhe dentro, ponhão-lhe huma camada de talhadas de cidrão por cima, e fechem-na, e depois de cozida, mandem-na á meza com açucar por cima.

8. *Torta de marmellos.*

Depois de escaldados dois arrateis de marmellos em quartos; ponhão-se a cozer em arratel e meio de açucar com cravo, canella; e como estiver a calda grossa, ponhão-se a esfriar; fação-se ovos reaes de huma duzia de gemas de ovos em hum arratel de açucar, e ponhão-se a esfriar: mettão-se os marmellos na torta com a sua calda, canella, e ovos por cima, fechem-na, e depois de cozida mandem-se á meza.

Deste modo se faz tortas de camoezes, e de outra qualquer fructa.

9. *Torta de manjar real,*

Batão-se seis tigellinhas de manjar

real, com meia duzia de gemas de ovos; e agoa de flor, como estiver muito batido, faça-se a torta de folhado Francez, mettão-lhe dentro o manjar real, e depois de cozida mandem-na á meza.

Da mesma sorte se faz torta de manjar branco.

CAPITULO VI,

De manjar real, e manjar branco.

PRIMEIRO PRATO.

Manjar real.

Deite-se em hum tacho hum peito de gallinha meio cozido, e desfiado, e desfaça-se muito bem, delindo-a no mesmo tacho com a colher; misture-se com o miolo de hum vintem de pão rallado, huma quarta de amendoas bem pizadas, e dois arrateis e meio de assucar em ponto de espadana, depois de batido tudo isto, ponha-se a cozer em lume brando, até que engrosse; como estiver grosso, deite-se nos pratos, e mandem-se á meza.

2. *Manjar branco.*

Depois de hum peito de gallinha estiver muito cozido, desfiado, e desfeito em hum tacho, com a colher deitem-lhe duas canadas de leite, dois arrateis de assucar, e arratel e quarta de farinha de arroz, e mexendo-se ao cozer: em quanto se vai cozendo deitem-lhe pouco a pouco meia canada de leite, para se resfrescar, e hum arratel de assucar; como estiver cozido (que se póde conhecer, se mettendo-lhe a ponta de huma faca, despegar liso) deitem-lhe agoa de flor, tire-se do lume, e corte-se em peles.

Do mesmo modo se faz de peixe, ou de lagosta em lugar de gallinha.

3. *Manjar branco amarello.*

Logo que estiver mais de meio cozido hum peito de gallinha desfiado, e desfeito com a colher em hum tacho, com canada e meia de leite, dois arrateis de assucar, e hum arratel de farinha de arroz, ponha-se a cozer; em quanto se for cozendo, deitem-lhe pouco a pouco meia canada de leite; como estiver quasi cozido, deitem-lhe ovos moles, quantidade de huma duzia de gemas; e

depois de cozidos, agoa de flor: tire-se do lume, e deite-se no prato.

4. Manjar branco banhado.

Desfiado hum peito de galinha meio cozido, ponha-se a cozer em hum tacho com canada e meia de leite, e arratel e meio de farinha de arroz; em quanto se for cozendo vão-se-lhe deitando tres arrateis de açucar em pedra pouco a pouco, e lasca a lasca: como estiver cozido, deite-se em huma bacia, faça-se em bolinhas de feitio de ameixas çaragoçanas, ponhão se a córar no forno, e cubrão-se de açucar.

5. Manjar branco de peras.

Ponhão-se a cozer em meia canada de leite, meia duzia de peros grandes, ou huma duzia dos pequenos limpos, aporados, e sem pevide, depois que estiverem meio cozidos, deitem-se em hum tacho, desfação-se com a colher, e deitando-lhe duas canadas de leite, dois arrateis de açucar, e hum arratel de farinha de arroz, ponha-se a cozer; em quanto se for cozendo refresque-se com meia canada de leite, deitando-lho pouco a pouco; como estiver cozido, deitem-lhe

agoa de flor, tirem-no do lume, e ponhão-no nos pratos.

9. *Manjar branco assado.*

Depois que estiver batido muito bem hum pouco de manjar branco com hum ou dois ovos, (conforme for a quantidade) e huns pós de farinha, vá-se deitando colher e colher em huma torteira, que ha de estar sobre humas brazas, apartado cada montinho de manjar, affastando hum do outro com farinha por baixo, córem-no com a tampa de brazas; e como estiver assado, ponha-se no prato com açucar de pedra raspado por cima, e mande se á meza.

7. *Fruta de manjar branco.*

Botão-se em hum tacho seis tigellas de manjar branco, com doze gemas de ovos, e hum arratel de açucar em pó, dem-lhe huma fervura para que engrosse, e ponha-se a esfriar; amasse-se huma oitava de farinha com meio arratel de manteiga, quatro gemas de ovos, e huma quarta de açucar; como estiver sovada, fação-se dois bolos, e estendão-se na taboa da massa até que fiquem bem delgados, ponha-se sobre hum delles o

polme batido todo, e estendido; cubra-se com o outro bolo, e cortando-se com a carretilha a modo de fartes, frijão-se em manteiga; e passados por assucar, mandem-se á meza.

CAPITULO VII.

Doces de masso.

PRIMEIRO PRATO

Argolinhas de amendoas.

Tomará hum arratel de assucar, e o porão em ponto de cabello, e tanto que o estiver, tirem o tacho do lume, e se lhe deite hum arratel de amendoas, muito bem pizadas em hum gral, e huns pós de farinha que baste para se cozerem muito bem até alimparem bem o tacho, e vejão se se podem tender as argolinhas, e tendidas se ponhão as esfriar, e se mandem ao forno, quando vierem se cobrirão com hum arratel de assucar posto em ponto de fio baixo.

2. *Empanadilhas de grãos.*

Tomarão hum arratel de assucar, e

meio arratel de amendoas bem pizadas, e grãos na mesma fórma os que parecerem necessarios; limpo, e coado o assucar, posto em ponto de espadana se tira o assucar do lume, e se lhe vai deitando huma mão cheia de amendoas, outra dos grãos, tudo desfeito até que fiquem todos os grãos, e amendoas deitadas (os grãos se lhe quizerem deitar mais, o farão) ficando a especie grossa como de fartes, e mexido tudo fóra, se torna a pôr ao lume, mexendo-se sempre no fundo, que se não pegue no tacho, e feito se tire o tacho do lume, e se deite a especie em hum prato a esfriar. Depois se toma a massa que quizerem, feita com manteiga, e assucar, sovada, e estendida se lhe vai mettendo a especie dentro, como quem faz fartes, e então se fregem em manteiga, ou em azeite, como quizerem, e se passão por assucar em ponto. E se não a quizerem frigir, se mandão ao forno, e depois se passão pelo assucar em ponto, e cubrem-se de canella.

3. *Esquecidos.*

Tomarão oito ovos, dois com claras, e seis com gemas sómente, e as

deitarão em cima de hum arrate de assucar em pó, posto em hum tacho, ou alguidarinho, e baterão tudo muito bem até que fique alvo, e grosso, e lhe irão deitando hum arrate de farinha da terra; e sempre mexendo sem parar. E irão tirando aos bocadinhos rolando-a na mão, embrulhando-o em alguma cousa de farinha para que se não pegue, e se irão pondo nas bacias, que estarão untadas com manteiga, e mandarão ao forno.

4. *Fartes de especies.*

Tomarão oito arrateis de assucar em ponto de fio abaixo, e lhe deitarão quatro arrateis de amendoas muito bem pizadas, e hum arrate de cidrão em bocadinhos delgados, e pequenos; cravo, canella, herva doce pouca, e ferver-se-ha pouco, e se tirará o tacho do lume, e se lhe deitará huma quarta de pão ralado por medida; e o sinal de estar feita esta especie, he botar em cima da especie huns pós de pão ralado, e por-lhe em cima o dedo a ver se fica enxuto, e se deita em prato a esfriar, tome-se então a massa feita com manteiga, e assucar, e se vão fazendo os fartes, e feitos se mandão ao forno.

5. *Queijadinhas de amendoa.*

Arratel e quarta de assucar posto em ponto de fio abaixo; como estiver neste ponto, lhe deitarão fóra do lume hum arratel de amendoas muito bem picadas, desfazendo-a com colher quando se vai deitando, e a tornem a pôr ao lume em quanto ergue fervura, e lhe deitarão oito ovos, seis com gemas, e dois com claras; tanto que ferver hum bocadinho, está feita; e lhe deitem canella por cima, e se tira fóra, e tomem a massa com manteiga, e assucar pouco, e fação as queijadinhas, e depois da especie estar fria, se fação, e se mandem ao forno.

6. *Cavacas.*

Tambem meio alqueire de farinha peneirada, e deitada no alguidar lhe deitem á roda da farinha hum arratel de manteiga, que está derretida no lume para se lhe tirar o sal della, e desfarão a farinha nas mãos; e como estiver bem desfeita, farão preza onde deitarão o sal que fôr necessario, desfeito em agoa de flor, e huma duzia de ovos, e os baterão com a mão, e irão apinhoando a farinha, e amassando, botando alguns

ovos a poucos, e poucos, e amassando; que não fique a massa teza se não brandada, e enxuta; cortem a massa em bocadinhos do tamanho que se hão de fazer as cavacas, e se ponhão em hum panno, e quando as tenderem se não sóvem, se não com os dedos leves as estenderão nas bacias, e bem picadas, se mandem ao forno, e como vierem se passarão pelo assucar posto em ponto de fio abaixo, batendo-se primeiro em hum bocadinho o assucar fóra do lume, e se irão assim passando.

7. *Fruta de ciringa.*

Ponha-se a ferver em hum tacho meia canada de leite; como ferver, deitem-lhe huma quarta de manteiga de vaca, huma quarta de assucar, e huma oitava de farinha, coza-se este polme mexendo-se até ficar bem duro, tire-se o tacho do lume, e deitem-lhe huma duzia de ovos de dois em dois, batendo-se muito bem o polme até que fique brando: vá-se frigindo em azeite, ou manteiga fervendo, deitando-se o polme com a ciringa untada com manteiga, ou azeite, ou com huma colher, que fique como sonhos, e passados

por assucar em ponto com canella por cima mande-se á meza.

Deste modo se fazem sonhos, ou beilhozes.

8. *Biscoitos de la Reina.*

Botão-se em hum tacho espaço de tres horas quinze ovos, tirando as claras a cinco, com hum arratel de assucar de pedra em pó; como estiverem batidos, deitem-lhe hum arratel de farinha, mexendo-a até que se encorpore com elles: corte-se sobre papel de comprimento de hum palmo, de altura de hum dedo, mettão-se no forno com assucar em pó por cima; como estiverem meios cozidos, tirem-se fóra, despeguem-se do papel com huma faca, e mettão-se outra vez no forno a biscoitar.

9. *Biscoitos de ovos.*

Bate-se huma duzia de ovos com claras, e hum arratel de assucar, hum arratel de farinha, huma pequena de herva doce escolhida, e agoa rozada, depois de batido muito bem este polme, deite-se com huma colher em bacias sobre obreas á porta do forno, com farinha por baixo das obrêas; como estiverem meios cozi-

dos, tirem-se fóra, cortem-se com huma faca do tamanho que quizerem, e virando-os, acabem-se de cozer no forno.

10. *Biscoitos de massa.*

Amassada huma quarta de farinha com meio arratel de manteiga de vaca sem sal, e meio arratel de assucar, meia duzia de gemas de ovos, agoa morna com huma pedra de sal derretido nella; como estiver bem sovada, fação-se os biscoitinhos do tamanho de hum dedo, ou argolinhas, e cozão-se em huma bacia.

11. *Melindres.*

Botão-se dez gemas de ovos em hum tacho com meio arratel de assucar em pó da Ilha da Madeira; como este polme estiver grosso, fação-se os melindres, deitando-se com huma colher sobre papeis, e sejão do tamanho de pastilhas, cozão-se em fogo brando, para que se não chamusquem, e cozidos mande-se á meza.

12. *Bolos de assucar.*

Deite-se em meio alqueire de farinha de Alem-Téjo dois arrateis de assucar da Ilha da Madeira, hum arratel de manteiga, quatro gemas de ovos, hum copi-

nho de vinho branco, agoa almiscarada; formento, e sal, esfregue-se esta massa muito bem nas mãos, fação-se os bolinhos; e quando vierem do forno, burrifando-os com agoa de flor, abafem-nos muito bem.

13. *Bolos de rodinhas.*

Tomada a massa com agoa, e sal, manteiga pouca, e huma gema de ovo, depois de muito bem sovada, estenda-se, deitando-lhe bem manteiga de porco, e enrolando-a no páo da massa bem untado, vão-se cortando os bolos redondos, e frigindo, abrindo-lhe o folhado com hum páozinho, deitem-se em cada bolo duas gemas de ovos batidas com manteiga bastante, abrindo-lhe sempre o folhado, recheem-se com ovos molles, (se quizerem) depois de fritos passem-se por assucar em ponto, com canella por cima, mande-se á meza.

14. *Bolos de ovos:*

Deitem-se duas ou tres duzias de gemas de ovos muito bem batidas, em hum taxinho alto, que ha de estar ao lume com assucar em ponto de espadana; como se forem coalhando, bulla-se

com o taxinho, para que se não peguem; estando já coalhado, escorrão-lhe o assucar, e ponha-se a tomar côr no mesmo tacho, vire-se em hum prato, e ponha-se a córar da outra banda, deitando no tacho hum pequeno de assucar, que se escorreo: depois de córado, arme-se no prato, e mande-se á meza com canella por cima.

15. *Bolos de amendoa.*

Botão-se muito bem quatro arrateis de amendoas, com quatro arrateis de assucar em ponto de alambre, deitem-lhe duas claras de ovos, torne-se a bater; ponha-se no lume, e como o tacho mostrar o fundo, deitem-lhe oito gemas de ovos, e huma boa colher de manteiga, depois que lhe derem hum par de voltas, deitem-no aonde quizerem, tendão-se com farinha os bolos, pondo-se em huma bacia affastados huns dos outros mande-se a cozer; depois de cozidos passem-se por assucar, e mandem-se á meza com canella por cima.

16. *Bolo de bacia.*

Amasse-se meia quarta de farinha com agoa fria, temperada de sal, desfeito

duas gemas de ovos, pouca manteiga, e agoa de flor; depois de muito bem sevada esta massa sobre o duro (como para folhado) corte-se em pêlos, e estendão-se, fazendo-se folhas delgadas do tamanho da bacia, na qual depois de muito bem untada com manteiga de vaca, ponha-se em huma folha, e sobre ella hum arratel de amendoas pizadas, feitas em massapão, em hum arratel de assucar em ponto; cubra-se com outra folha, e sobre ella deitem-se huma duzia de pêlos de manjar branco, batido com seis gemas de ovos, e huma quarta de assucar; cubra-se com outra folha untada de manteiga, e sobre ella deitem-se huns poucos de ovos molles com canella por cima, cubra-se com outra folha untada, e ponha-se sobre ella meia duzia de gemas de ovos cozidos, hum pequeno de limão á roda, meia duzia de ovos reaes no meio: mande-se ao forno, como estiver cozido, corte-se (se quizerem) em talhadas do tamanho que quizerem, passem-se por assucar em ponto, e mandem-se á meza polvilhadas de canella.

Deste modo se fazem pães recheados.

17. *Bolos podres.*

Para meio alqueire de farinha cucullado, tomarão quatro arrateis de assucar, e limpo, posto em ponto de pastilha, lhe deitem duas canadas de azeite, e hum arratel de amendoas muito bem pizadas, e hum vintem de cravo, herva doce, canella, e sal; como isto ferver muito bem, vá-se deitando o meio alqueire de farinha cucullado, e mexendo com huma colher até estar bem cozida; e em o estando, se bote em hum alguidar, e se vá mexendo até que se possa amassar, e em se amassando se lhe vá deitando formento feito em bocadinhos, e sempre amassando; como estiverem amassados, se cubrão até estarem lêvados; então se irão fazendo os bolos, apertando-se bem as mãos, e pondo-se nas bacias se mande ao forno.

18. *Massapães de ovos.*

Amassados muito bem dois arrateis de amendoas bem pizadas, com dois arrateis de assucar de pedra peneirado, e agoa rozada, ponhão-se a cozer em hum tacho com duas duzias de gemas de ovos, mexendo-se sempre, para que se não

peguem, até que a massa esteja dura: tire-se o tacho do lume, e ponha-se a esfriar sobre huma vazilha de agoa; fação-se huns bolinhos, não muito pequenos, ponhão-se na bacia com farinha, e canella, mande-se cozer muito bem ao forno com canella por cima.

19. *Pão de ló fofo.*

Tomarão hum arratel de assucar limpo, e se deitará em hum tacho, e lhe deitarão em cima do assucar quinze ovos, e se baterá com batedor, ou colher muito bem, até que fique grosso; e tanto que estiver grosso, se mandará saber ao forno se está preparado, e então se lhe deitarão tres quartas de farinha em pó pezada, e se tornará a bater muito bem, que se não deixe assentar a farinha no fundo; e tanto que estiver bem batido, se deitará em bacia, ou no que houver de ir ao forno, batendo-lhe sempre no fundo até que entre no forno para não assentar a farinha.

20. *Pão de ló torrado.*

Posto hum arratel de assucar limpo em hum tacho, se lhe deitão em cima dez ovos, e se baterá muito bem, que

fique groço, e se avizará ao forno se se póde deitar a farinha, que ha de ser hum arratel pezado; e dizendo que sim se lhe deitará, batendo-se muito bem algum tempo que não assente a farinha, e se deita na bacia, e batendo-se sempre no fundo até entrar no forno, vindo delle, se faz em talhadas, e torna na bacia ao forno para se torrar levemente, e que se não queime.

21. *Pão de ló de amendoas.*

Deite-se hum arratel de amendoas cortadas pelo meio, e outro arratel mal pizadas, em dois arrateis e meio de assucar em ponto de pedra; depois de lhe darem duas voltas no fogo, tire-se fóra, bate-se muito bem até levantar, deite-se na pedra, ou em huma bacia untada, bolindo-se com ella, para que perca o lustro, corte-se em talhadas, e mande se á meza.

CAPITULO VIII.

De doce de ovos.

PRIMEIRO PRATO

Letria de ovos.

Logo que hum arratel de assucar estiver em ponto alto, vão-lhe deitando huma duzia de gemas de ovos batidos por huma casca de ovo, fazendo-lhe hum buraquinho no fundo por onde corra o ovo com fio delgado; e em quanto se fôr deitando, abane-se muito bem o fogareiro, para que o assucar não afrouxe o ponto; depois de deitado todo o ovo, ponha-se a letria em hum prato, abrindo-a com hum garfo, e com ovos molles, ou massapães no meio, mande-se á meza.

Do mesmo modo se fazem ovos reaes, mais grossos.

2. *Trouxas de ovos.*

Bate-se duas duzias de gemas de ovos em huma pequena bacia de fartes, com dois arrateis de assucar em ponto de espadana; como estiverem batidos, deitem-se em hum tacho, e ponhão-se no fogo

a ferver, como estiverem coalhados cortem-se, e virem-se para se cozerem da outra banda, depois de cozidos fação-se as trouxas, mettendo-lhe dentro (se quizerem) ovos molles, passem-se por assucar em ponto, e com canella por cima, mande-se á meza.

3. *Ovos molles.*

Deite-se em hum arratel de assucar em ponto alto, quinze gemas de ovos, mexão-se muito bem em quanto se forem cozendo; depois de cozidos deitem-se no prato, e mandem-se á meza com canella por cima.

4. *Fatias de ovos.*

Amassem huma duzia de ovos com doze onças de farinha, hum arratel de amendoas muito bem pizadas, hum arratel de assucar de pedra peneirado, huma colher de manteiga de vaca, agoa de flor misturada com agoa rozada, depois de muito bem amassado tudo isto, deitem huns pós de farinha em huma bacia, e ponha-se por cima humas obrêas borrifadas com agoa de flor, sobre ellas deite-se a massa baixinha, e coza-se no forno; como estiver cozida, correm-se

as fatias, e virando-as, ponhão-se a cozer da outra banda sobre outras obrêas, depois de cozidas mandem-se á meza.

5. *Talhas de ovos.*

Deite-se em hum alguidar meia duzia de ovos com tres claras, meio arratel de farinha, hum arratel de assucar de pedra peneirado, com hum arratel de amendoas muito bem pizadas, sal, huma colher de agoa de flor, e duas de agoa do pote (desfaça-se tudo isto com a mão como quem desfaz cuscús) depois de muito bem desfeito; mexa-se com a colher até erguer empólas, e deite-se em huma bacia com huns pós de farinha por baixo, metta-se a bacia cheia dentro no forno, coza-se muito bem entre o pão; depois de cozida corte-se em talhadas, e se quizerem mettão-se no forno a biscoitar.

CAPITULO IX.

De doces de frutas.

PRIMEIRO PRATO.

Abobara de covilhete.

Quanto que a abobara estiver esburgada a pezarão crúa em huma balança, e quantos arrateis forem de abobara, o serão tambem de assucar, depois a abobara crúa pezada se porá a cozer em hum tacho, e tanto que estiver cozida, se pizará em hum gral de pedra, e se irá pondo em huma peneira para que escorra a agoa, e depois mettida em hum panno se troça bem para que não fique com alguma agoa. Então se porão os arrateis de assucar em hum tacho ao lume; depois de limpo o assucar, lhe deitarão abobara, que se irá cozendo no assucar, e quando não cair da colher, quando com a mesma se lhe der volta, está feita, e se lhe deitará o almiscar que quizerem, e deita-se em covilhetes, e córa-se ao Sol.

2. *Ginjas de calda.*

Tirem-se os caroços ás ginjas, e peza-se dellas arratel e quarta, e ponhã se em hum tacho ao lume com agoa a ferver, então se lhe deitão dentro as ginjas, dando-lhe huma boa fervura de pescada, depois tire-se o tacho do lume, e com huma escomadeira ou colher se vão tirando as ginjas, e deitando-as em hum alguidar que tenha agoa fria, e se deixe assim estar hum quarto de hora na agoa, e depois se escorre a agoa, e se lhe deita outra fria, e passado outro quarto de hora se tirão fóra, e se põem em hum prato a escorrer, que fiquem bem escorridas, depois alimpe-se hum arratel de assucar, e se põem no tacho, e se lhe deitão as ginjas dentro, e se deixão estar assim huma noite, no outro dia se põem ao lume a engrossar, e tanto que virem que deitando-se hum pingo do assucar em hum prato, e que não corre, estão feitas, e se deitão em panellinhas.

3 *Marmellada commum.*

Cortados os marmellos em quartos, limpos, e aparados sem caroço, nem grainha, ponhão-se a cozer, depois de

cozidos passem-se por huma peneira ralla: dèitem-se em dois arrateis de assucar em ponto de alambre groço hum artel de massa; como estiver muito bem desfeita a massa no assucar, ponha-se o tacho no lume hum nada em quanto ergue fervura, tire-se do lume, deitem-lhe ambar, ou almiscar se quizerem, deite-se nos covilhetes, e ponha-se a córar ao Sol.

Do mesmo modo se faz marmellada de cambrai, deitando-lhe dois arrateis de massa, e de assucar.

4. *Marmellada crúa.*

Tomem dois arrateis de assucar limpo, e posto em ponto de bolla, lhe deitarão hum arratel de marmello, o qual estará já cozido, aparado, feito em talhadas, e pezado; e tanto que o assucar estiver no dito ponto de bolla, irão com as mãos desfazendo as talhadas do marmello em bocadinhos, e deitando dentro no tacho do assucar, fóra do lume, mexendo-se o marmello no assucar com huma colher muito bem; feito assim se torna a pôr ao lume, mexendo-se que não pegue o marmello no fundo do tacho, e tanto que ferver hum bocadinho que faça cara-

col, se tire do lume, e se vá deitando nos covilhetes. E se lhe quizerem deitar cheiros, o farão quando o assucar estiver no ponto, e antes que se lhe deite o marmello.

5. *Marmellada de çumos.*

Deitem-se dois arrateis de marmellos em quartos aparados, em tres arrateis de assucar em ponto delgado, para que nelle se cozão; em quanto se vão cozendo, desfação-se com a colher, como estiverem bem cozidos, e enxutos deitem-lhe cheiro, (se quizerem) deitem-se nos covilhetes, e ponhão a córar ao Sol.

6. *Marmellada de galéa.*

Estando limpos, e aparados os marmellos sem caroços, nem grainha, pezem-se quatro arrateis delles, e ponhão-se a cozer em dois arrateis de assucar até engroçar; tanto que estiver groço, deite-se tudo em hum panno, exprema-se no mesmo tacho, apertando-se em huma prensa, ponha-se o tacho com o que escorreo a cozer até ficar mais groço, com o que fica feita a galéa, tira-se do lume, deitem-lhe cheiros (se quizerem) e deitem-na em vidros, se fôr fina, tres arrateis de assucar.

Desta maneira se faz jaléa de romans, camoezes, ginjas, peras, uvas, ou maçãs, esta he boa para camaras.

7. *Perada.*

Limpas, e aparadas as peras, ponhão-se a cozer em agoa tres arrateis dellas; depois de cozidas rallem-se, ou pizem-se, e deitem-se em quatro arrateis de assucar em ponto de espadana, mexa-se até que enxugue; como estiver enxuta tire-se do lume, e deitem-lhe cheiro, (se quizerem) e deite-se nos covilhetes.

8. *Peras de conserva.*

Estando apartadas as peras que quizerem, que não sejão muito maduras, furem-nas com hum furador em cruz, e ponhão-se a cozer em hum tacho de agoa fervendo; como estiverem cozidas, tirem-se com huma escumadeira, alimpem-lhe os pés, deitando-as em agoa fria, lavem-nas em quatro agoas, deitem-nas em assucar em ponto de cabello, quantidade que cubra as peras, e deitem-lhe nove ferviras em nove dias a esta conserva, para que engroce. Se quizerem cobrir as peras, tirem-nas da conserva, ponhão-se a escorrer em huma joeira;

depois de escorridas, deitem-se em assucar fervendo, até que esteja em ponto de pelouro, tire-se o tacho do lume ponhão-se no chão, tirem-se as peras com humas caninhas, e deitando-lhe com huma colher assucar por cima, ponhão-se em huma grade, ou joeira embrulhem-nas em papel, e não se ponhão em parte humida porque revem.

9. *Cidrada.*

Aparadas as cidras da casca, para ficar o doce mais alvo, lavadas em duas ou tres agoas frias, escaldadas em duas ou tres agoas fervendo, e de cada vez espremidas em hum panno groço; depois que estiverem já adoçadas, deitem-se em tres agoas frias, espremendo-as sempre com o panno; rallem-se as cidras, ou pizem-se, e deitem hum arratel de cidra em dois de assucar em ponto de cabello, e por esta conta fação a quantidade que quizerem, mexa-se em quanto não enxuga; e como mostrar o fundo, e tire-se fóra, e deitem lhe cheiro, se quizerem, e bote-se nos covilhetes.

10. *Cidrão de conserva.*

Aparadas muito bem as cidras deitam-

se em huma panella, e se fôr mais quantidade, em hum pote em salmoura de ovo; depois traga-se a adoçar nove dias em nove agoas, faça-se a conserva de assucar, e cubra-se do mesmo modo que acima dissemos nas peras de conserva, fol. 164.

11. *Pessegada.*

Aparados os pessegos, e cortados em talhadas, ponhão-se a cozer em agoa; depois que estiverem cozidos, deitem-se em huma joeira, e ponhão-lhe o trincho em cima com hum pezo grande para que escorrão; depois de escorridos deitem-se tres arrateis de pessegos em tres arrateis de assucar em ponto de alambre; coza-se até fazer empolinhas, tire-se do lume, botem-lhe cheiro, (se quizerem) e deite-se nos covilhetes.

12. *Pessegos seccos.*

Limpos os pessegos em huma senrada, não sejão pequenos, nêm mollares, e enxutos muito bem, tirem-lhe os caroços com hum ferro, que corre em redondo como despedir o caroço, metta-se outra vez no pessego, depois de feito isto a todos, tenhão-se quatro dias em

assucar em ponto de espadana, dando-lhe cada dia huma fervura; na ultima fervura tirem-se do assucar, para lhe tirarem os caroços, cubrão-se com o mesmo assucar, que ha de estar em ponto, escorrão-se sobre huma grade, ou joeira, e ponhão-se em hum taboleiro a seccar ao Sol, para que lhe não dê o frio; e quando se guardarem depois de bem seccos, deitem-nos em panno de linho, para que não humedeção.

Deste modo se fazem alperches.

13. *Florada.*

Deite-se em hum alguidar em agoa fria flor de laranja doce, ou da china, a maior, e melhor, lavem-na muito bem de modo que a não quebrem, deitem-na em outra agoa em outro alguidar; ponhão-na a ferver hum pouco em hum tacho, que ha de estar já fervendo: depois que ferver, deitem-na em agoa fria, adoçar, passando-a mais duas ou tres vezes por outras agoas: como estiver doce que não amargue, ponhão-na a escorrer em huma joeira; depois de enxuta, e muito bem espremida, coza-se em assucar em ponto, estando cozida, ponhão-na a

esfriar, abanando-se para que se esfrie depressa, botem-lhe cheiro, se quizerem, e deite-se em panellas vidradas.

14. *Chicolate.*

Ponhão-se a torrar cinco arrateis de cacáo, depois de torrado alimpem-no, e tirem-lhe a casca; pize-se muito bem, misturem-se com tres arrateis de assucar de pedra, e tres onças de canella fina peneirada; logo que estiver tudo isto muito bem misturado, vá-se movendo em huma pedra, como quem móe tintas, moa-se segunda, e terceira vez; e como estiver em massa, deitem-lhe oito bainilhas pizadas, e peneiradas, fação-se os bolos na fórma que quizerem.

15. *Sorvete.*

Deite-se em hum tacho sete arrateis de assucar de pedra, com o çumo de seis limões, bate-se muito bem até que fique em bom ponto; botem-lhe hum cruzado de pós de aljofar, hum cruzado de pós de coral, hum cruzado de pós de ouro, seis tostões de almiscar, e doze tostões de ambar, e de pedra basar o que quizerem; como tudo isto estiver bem batido, deitem-no em humas tigellas.

TERCEIRA PARTE.

Fórma de como se hão de dar os banquetes em todos os mezes do anno.

JANEIRO.

Primeira cuberta.

1. Tres pratos grandes de perdizes lardeadas, guarnecidas com lombo de porco de conserva.

2. Coelhos de sellada guarnecidos com paios.

3. Frangas assadas sobre sopa de camoezes.

4. Peruas assadas com salsa real.

5. Pombos assados, guarnecidos com lingoiça, e pão rallado.

6. Peitos de vitella recheados sobre fatias albardadas.

7. Pollegares de vitella assados á Franceza.

8. Lombo de porco assado com tordos, e gallinhola sobre sopa de amendoa.

Segunda cuberta.

1. Tres pratos grandes de perdizes de peito picado, guarnecidos com salchichas.

2. Coelhos de gigote, guarnecidos com torresmos de prezunto.

3. Pombos Turcos, guarnecidos de natas.

4. Gallinhas de Fernão de Souza, guarnecidas com pastellinhos de gallinha falsos sem massa.

5. Peruns salchichados, guarnecidos com mãos de porco albardadas.

6. Ades extraordinarias sobre sopa de peros camoezes.

7. Frangãos fritos de conserva.

8. Trouxas de carneiro, e ovos, guarnecidas com lingoas de carneiro.

9. Pernas de porco estofadas em vinho branco com perrixil, e alcaparras, guarnecidas com achar de cabeça de porco.

10. Entrida com tordos, coelhos, gallinhas, e lombos de porco.

Terceira cuberta.

1. Tres pratos grandes com tres pastelões de todas as carnes.

2. Covilhete de folhado.

3. Tres tortas de massa tenra de prezunto agro e doce.

4. Empadas Inglezas.

5. Empadas de vitella salchichadas.

6. Pastelinhos de gallinha fritos.

7. Empadas de espeto de lombo de porco.

8. Tortas de fruta, e ovos de folhado Francez.

9. Pastelinhos de vaca de dama de manjar real.

10. Fruta de manjar branco.

Em cada cuberta destas se seguem seis pratinhos, e do que quizerem fazer, cada prato destes se achará no Index, buscando o numero que apontar.

FEVEREIRO.

1. Dois pratos grandes de perdizes, assadas á Franceza.

Dez pratinhos de descaidas, e oveiros de gallinha.

2. Leitões assados sobre sopa de peros.

Dez pratinhos de lombo de porco de conserva.

3. Perúas assadas sobre sopa de nata.

Dez pratinhos de lingoiça.

4. Gallinha dourada sobre sopa dourada.

Dez pratinhos de frangãos fritos de escabeche.

5. Coelhos de J. P. com alcaparras.

Dez pratinhos de salchichas.

6. Pombos Turcos.

Dez pratinhos de queijo de cabeça de porco.

7. Empadas Inglezas.

Dez pratinhos de pastelinhos de gallinha folhados.

8. Empadas de vitella salchichadas, ou de lombos.

Dez pratinhos de mãos de porco de Judeo.

9. Olha de entrida.

Dez pratinhos de fruta de ciringa.

10. Manjar branco.

Dez pratinhos de pastelinhos de manjar real descubertos.

Neste banquete se póde accrescentar, ou diminuir, conforme forem as pessoas, que houverem de estar á meza.

MARÇO.

1. Dois pratos grandes de sopas á Italiana, guarnecidos com tutanos.

Dez pratinhos de descaidas, e oveiros de gallinha.

2. Frangas recheadas sobre sopa dourada.

Dez pratinhos de torresmos de prezunto com alcaparras.

3. Cabrito assado, lardeado sobre sopa de queijo.

Dez pratinhos de mãos de cabrito, ou carneiro de Judeo.

4 Coelhos armados sobre sopa tostada.

Dez pratinhos de lingoiças de carneiro, e miolos fritos albardados.

5 Pombos á Franceza sobre fatias albardadas.

Dez pratinhos de pastelinhos falsos de gallinhas sem massa.

6. Ades com amendoas.

Dez pratinhos de frangãos de conserva.

7. Empadas de lombo de vaca salchichadas.

Dez pratinhos de salchichas de prezunto com perrixil.

8. Pastelões de todas as carnes de massa tenra lavrados.

Dez pratinhos de almojavenazinhas de carneiro fritas.

9. Dois pratos de olhas pudridas.

Dez pratinhos de cuscús, ou letria.

10. Fruta de seringa.

Dez pratinhos de pastelinhos de boca de dama de nata, descubertos com assucar de pastilhas por cima.

Das iguarias sobreditas se mandão á meza dois pratos, que se podem accrescentar, ou diminuir.

ABRIL.

Primeira cuberta.

1. Sopas á Italiana, guarnecidas com ovos.
2. Favas com ovos.
3. Lamprea assada, guarnecida com maçãs fritas.
4. Savel assado, guarnecido com alcaparras.
5. Lingoados recheados com picatostes.
6. Qualquer peito que houver, guarnecido estofado.
7. Postas de peixe á mourisca com arteletes de massa.
8. Cherne, ou pargo de conserva.

9. Caldo coalhado com ovos.

10. Pasteis enredados.

Segunda coberta.

1. Lingoados assados, guarnecidos com picatostes de cidrão.

2. Lamprea de sopas, guarnecida com peros albardados.

3. Tainhas assadas, cubertas de amendoas.

4. Peixe picado em capella real, guarnecido com picatostes de folhado.

5. Trouxas de cardos, guarnecidas do mesmo cardo.

6. Ciba em gigote, guarnecida com a mesma ciba frita.

7. Cardo á Italiana, guarnecido com natas.

8. Postas de Peixe cozidas em vinho, e manteiga com especies.

9. Alcaxofras recheadas, guarnecidas com cebolas recheadas.

10. Tegellada de queijo.

Terceira coberta.

1. Peixe de escabeche, guarnecido com miólos de ameijoas, ou de ostras.

2. Peixe ensopado, guarnecido com alfaces.

3. Peixe de sarril, guarnecido com camarões.

4. Bollas de peixe picado.

5. Peixe frito com salsa, alcaparras, e azeitonas.

6. Empadas Inglezas de todos os peixes.

7. Tortas de nata.

8. Pasteis redondos de requeijões.

9. Empadas de salmonetes.

10. Almojavenas de ovos molles.

MAIO.

1. Dois pratos grandes de frangãos de caldo de vaca sobre sopa de vaca.

Dez pratinhos de torresmos de prezunto.

2 Dois pratos de laparos assados com pelle.

Dez pratinhos de descaidas com alcaparras

3. Dois pratos de peitos assados á Franceza.

Dez pratinhos de cabecinhas, e furçuras de cabrito.

Dois pratos de peito de vitella recheados de conserva.

Dez pratinhos de alcazofras, e moran-

gos com assucar, e canella.

5. Dois pratos de gallinha sem osso; sobre sopa dourada.

Dez pratinhos de salpicão de porco com alcaparras, e perrexil.

6. Dois pratos de pombos Turcos com natas.

Dez pratinhos de linguas de carneiro fritas com miolos.

7. Duas empanadas Inglezas de todas as carnes.

Dez pratinhos de pastelinhos de gallinha folhadas.

8. Dois pratos de prezunto cozido com leite.

Dez pratinhos de pastelinhos de carneiro fritos.

9. Olha Franceza.

Dez pratinhos de almojavenas de nata,

10. Torta de fructa, e ovos.

Dez pratinhos de manjar branco.

Tambem este banquete se póde acrescentar, ou diminuir conforme forem as pessoas que estiverem á meza.

JUNHO.

1. Quatro pratos grandes de frangãos de sopa de vaca com paio.

Vinte pratinhos de descahidas, e madres de gallinhas.

2. Quatro pratos de frangas recheadas sobre sopas de nata.

Vinte pratinhos de torresmos de prezunto com alcaparras.

3 Quatro pratos de coelhos em branco.

Vinte pratinhos de perdigotos.

4. Quatro pratos de sucegos lardeados, fritos á mourisca.

Vinte pratinhos de figado, e cabeças de cabrito recheadas.

Quatro pratos de gallinhas de Fernão de Sousa, guarnecidas com linguas de carneiro albardadas.

Vinte pratinhos de salpicão de porco.

6. Quatro pratos de pratos de marquim, sobre sopas de queijo.

Vinte pratos de passarinhos.

7. Quatro pratos de empadas de lombo de vaca.

Vinte pratinhos de rola com pão rallado, não havendo frangãos.

8. Quatro pratos de tortas de carneiro, frangãos, e prezunto, cabr. folhado.

Vinte pratinhos de linguas de vaca em achar.

9. Quatro pratos de olha Franceza.

Vinte pratinhos de talhadas de marmello cozidas em assucar.

10. Manjar branco, guarnecido com castanhas de manjar real.

Vinte pratinhos de pastelinhos de caixa de nata.

Acrescente-se, ou diminue-se conforme for necessario.

JULHO.

Primeira cuberta.

1. Dois pratos grandes de gallinhas assadas, guarnecidas com torresmos de prezunto.

2. Lombos de vaca de escabeche com alcaparras, e perrexil

3. Dois pratos de frangãos Turcos com natas, e cardos.

4. Dois pratos de coelhos de cellada, guarnecidos.

6. Dois pratos de frangãos fritos com cobertas.

6. Dois pratos de capellas reaes com tutanos.

7. Dois pratos de cabrito assado com mãos de porco albardadas.

8. Dois pratos de tortas de prezunto.

9. Dois pratos de tortas Inglezas.

10. Dois pratos de doce que quizerem, ou fructas de ciringa.

Segunda coberta.

1. Dois pratos grandes de gallinhas recheadas, guarnecidas com torrijas albardadas.

2. Dois pratos de lombo estofado com perrexil.

3. Dois pratos de lombo ensopados, guarnecidos com miolos.

4. Dois pratos de coelhos armados, guarnecidos com fructa, e massa.

5. Dois pratos de frangãos recheados, de caldo amarello, guarnecido com cebolas recheadas.

6. Dois pratos de carneiro em trouxas bem armados.

7. Dois pratos de cabrito de tigelladas com escabeche, e mãos.

8. Dois pratos de prezunto com paio, e hervas.

9. Dois pratos de pasteis fritos.

10. Dois pratos de ovos reaes.

Terceira coberta.

1. Dois pratos grandes de gallinhas armadas, guarnecidas com linguas albar-dadas.

2. Dois pratos de lombos recheados, guarnecidos com arteletes de massa.

3. Dois pratos de pombos dourados guarnecidos com miolo.

4. Dois pratos de coelhos de tigellada, guarnecidos com figados de cabrito.

5. Dois pratos de frangãos de fidéos guarnecidos com linguas de carneiro.

6. Dois pratos de fatias de carneiro fritas, guarnecidas com ubre de vaca.

7. Dois pratos de cabrito ensopado guarnecidos com cebollas recheadas.

8. Dois pratos de prezunto com leite, e vinho.

9. Dois pratos de empadas redondas,

10. Dois pratos de tigellada de leite.

AGOSTO.

Primeira coberta.

1. Sopas á Italiana com frangãos, paio, e tutanos.
2. Perdizes lardeadas, guarnecidas com lingoiça.
3. Peruns assados, guarnecidos oom lombo de porco de conserva.
4. Coelhos com alcaparras, e perrexil.
5. Pombos Turcos com natas, e cardo.
6. Gallinhas recheadas, guarnecidas com torrijas.
7. Peitos de vitella recheados.
8. Ades em achar, guarnecidas com mãos de carneiro.
9. Lombo de vaca á Mourisca com gallinhas.
10. Lombos de vitella folhados em espeto.

Segunda coberta.

1. Gallinhas recheadas, guarnecidas com salchichas.
2. Peruns sem osso com salsa real.
3. Alcaxofras recheadas, guarnecidas com figados.
4. Frangãos fritos, guarnecidos com prezunto.

5. Pombos ensopados, guarnecidos com miolos.

6. Vitella salchichada guarnecida com mãos.

7. Cabrito á Franceza, guarnecido com cabeças de cabrito recheadas.

8. Capella de Fernão de Sousa com tutanos.

9. Capões cevados, guarnecidos com linguas fritas.

10. Tortas de carneiro.

Terceira coberta.

1. Perdiz de peito picado, guarnecido com torrijas.

2. Pombos, ou frangãos com fidéos.

3 Patos á Franceza, guarnecidos com talhadas de queijo albardadas.

4. Lombos recheados, guarnecidos com ubre de vaca.

5. Tortas de prezunto agro e doce á Italiana.

6. Coelhos armados guarnecidos com tubaras, e olhos de alface.

7. Gallinhas douradas, guarnecidas com trouxas de carneiro.

8. Empadas Inglezas de todas as carnes.

9. Empadas salchichadas, ou pastelões.

12. Olhas guarnecidas com paio, prezunto.

SETEMBRO.

1. Cinco pratos grandes de gallinhas recheadas sobre sopa dourada, guarnecidas com torresmos de prezunto.

Vinte pratinhos de descaidas, e oveiros de gallinha.

2. Cinco pratos de cabrito assado, lardeado sobre sopa de queijo.

Vinte pratinhos de torresmos de prezunto, e linguas de carneiro.

3. Cinco pratos de ades assadas com potagem, guarnecidas com mãos de carneiro albardadas.

Vinte pratinhos de salchichas de prezunto.

4. Cinco pratos de peito de vitella recheada com maçã de vaca, guarnecidos com talhadas de ubre de vaca albardadas.

Vinte pratinhos de mãos de carneiro de galéa.

5. Cinco pratos de peruns de molho

de salsa real, guarnecidos com frangãos fritos de escabeche.

Vinte pratinhos de talhadinhas de cabeça de vitella em achar.

6. Cinco pratos de pombos dourados sobre sopa de tutanos, guarnecidas com talhadas de linguas fritas, e miolos albardados.

Vinte pratinhos de azevia, ou bogas, ou salmonetes frios em toucinho.

7. Empadas Inglezas de todas as carnes.

Vinte pratinhos de pastelinhos de boca de dama de gallinha.

8. Tortas de toda a fructa do tempo, com ovos reaes de folhado Francez.

Vinte pratinhos de talhadinhas de cidrão assado com assucar, e canella.

9. Cinco pratos de olha Franceza de toda a variedade de carne.

Vinte pratinhos de pastelinhos de manjar real descubertos, com assucar de pastilinhas de manjar branco.

10. Cinco pratos de fructa de ciringa, feita de manjar branco.

Vinte pratinhos de pastelinhos de nata.

Este banquete na fórma em que está, serve para vinte pessoas, cada igua,

ria a cinco pratos com hum pratinho a cada pessoa: tambem se póde acrescentar, ou diminuir.

OUTUBRO.

1. Seis pratos de frangãos de caldo da vaca sobre sopas de tutanos.
2. Seis pratos de rollas assadas, guarnecidas com lingoiça.
3. Tres pratos de perdizes lardeadas, guarnecidas com salchichas.
4 Seis pratos de leitões.
5. Seis pratos de peruas assadas com salsa real.
6. Seis pratos de gallinhas estrelladas, guarnecidas com torresmos.
7. Seis pratos de coelhos de torta, guarnecidos com alcaparras.
8. Seis pratos de peito de vitella recheados com maçã de vaca.
9. Seis pratos de pernas de carneiro armadas, guarnecidas com amendoas.
10. Seis pratos de pasteis folhados.
11. Seis pratos de lombo estivados, guarnecidos com perrixil.
12. Seis pratos de capella reaes de

carneiro, guarnecidos com tutanos.

13. Seis pratos de frangãos fritos de escabeche, guarneoidos com maçãs fritas.

14. Seis pratos de patos á Franceza.

15. Seis pratos de pombos Turcos com natas.

16. Seis pratos com gallinhas armados sobre sopas de queijo.

17. Seis pratos de ades com sangue, e peros

18. Seis pratos de pombos enredados.

19. Seis pratos de pombos estofados, guarnecidos com azeitonas, e alcaparras.

20. Seis pratos de empadas Inglezas.

21. Seis pratos de frangãos de fidéos.

22. Seis pratos de gallinhas recheadas sobre sopa dourada.

23. Seis pratos de pombos ensopados, guarnecidos com miolos.

24. Seis pratos de perdizes de peito picado.

25 Seis pratos de lombo de vitella em massa em espeto.

26. Seis pratos de cabrito á Franceza, guarnecidos de linguas de carneiro albardadas.

27. Seis pratos de coelhos armados,

guarnecidas de arteletes.

28. Seis pratos de gsllinhas de Fernão de Sousa, guarnecidas com ubre, e tutanos.

29. Seis pratos de tortas de prezunto agro e doce.

30. Seis pratos de trouxas de carneiro armado.

31. Seis pratos de perum sem osso.

32. Seis pratos de cebollas recheadas, com carneiro picado.

33. Seis pratos de coroas reaes de folhado.

34. Seis pratos de gallinha em pé.

35. Seis pratos de paios de vitella de conserva.

36. Seis pratos de paios de conserva de lombo de porco em massa em aspeto folhado.

37. Seis pratos de pastelões de todas as carnes.

38. Seis pratos de frangãos albardados, guarnecidos com tutanos.

39. Seis pratos de ubres de vaca recheados, guarnecidos com passarinhos.

40. Seis pratos de pombos recheados de caldo amarello, guarnecidos com ce-

41. Seis pratos de gallinhas com cuscús.
42. Seis pratos de empadas de vitella.
43. Seis pratos de empadas de porco montez.
44. Seis pratos de empadas de lebre.
45. Seis pratos de empadas de veado.
46. Seis pratos de tortas de fructas, e ovós.
47. Seis pratos de empadas de coelho.
48. Seis pratos de pasteis de ovos molles.
49. Seis pratos de pasteis de manjar real.
50. Seis pratos de manjar branco.

N O V E M B R O.

Primeira coberta.

1. Perdiz com lombo de porco.
2. Prato com couve.
3. Leitões assados.
4. Tigellada de queijo.
5. Pasteis de carneiro falhados.
6. Olha podrida com paio, e coentro.
7. Manjar branco em pelas.
8. Perum sem osso.
9. Pombos Turcos.

10. Pernas de porco.

Segunda coberta.

1. Gallinhas assadas guarnecidas com lombo de porco de conserva.
2. Pratos á Franceza.
3. Peruns com torresmos.
4. Frangãos com lingua de carneiro.
5. Coelhos de João Pires.
6. Lombos recheados.
7. Sopas de queijo.
8. Empadas Inglezas.
9. Olha á Franceza.
10. Fructa de manjar branco.

Terceira coberta.

1. Perdizes de peito picodo.
2. Peruas de Fernão de Sousa.
3. Coelhos com perrexil, e achar.
4. Pombos estrellados.
5. Linguas agras e doces.
6. Queijo frito.
7. Pasteis redondos.
8. Olha sobre intrilha.
9. Gallinhas fritas.
10. Manjar branco amarello.

Pratinhos que se seguem a estes pratos.

1. Perdizes.

2. Pombos.
3. Frangãos.
4. Linguas.
5. Miolos.
6. Arteletes
7. Doces.
8. Descahidas.
9. Rins.

DEZEMBRO.

1. Quatro pratos grandes de perdizes guarnecidas.

Vinte pratinhos de descaidas.

2. Quatro pratos de pombos dourados.

Vinte pratinhos de torresmos de prezunto.

3. Quatro pratos de perus salchichadas.

Vinte pratinhos de salchichas.

4. Quatro pratos de pastelões de carneiro, pombos, linguas, e lombos.

Vinte pratinhos de pastelinhos de gallinhas.

5. Quatro pratos de frangãos recheados.

Vinte pratinhos de linguiça.

6. Quatro pratos de coelhos de cellada.

Vinte pratinhos de torrijas de perdiz.

7. Quatro pratos de tortas de fructa.

Vinte pratinhos de pastelinhos de manjar branco.

9. Quatro pratos de peruns de salsa real.

Vinte pratinhos de achar de porco.

10. Quatro pratos de gallinhas de alfitete.

Vinte pratinhos de pastelinhos descubertos de manjar real.

11. Quatro pratos de coelhos armados.

Vinte pratinhos de tordos, ou passarinhos.

12. Quatro pratos de mangar branco.

Vinte pratinhos de fructa de ceringa.

Banquetes ordinarios, e extraordinarios para qualquer tempo do anno.

Banquete ordinario.

1. Quatro pratos de sopas á Italiana com prezunto, e paio.

2. Quatro pratos de perdigotos assados, guarnecidos com torresmos de prezunto.

3. Quatro pratos de frangãos dourados; guarnecidos com picatostes de descaidas.

4. Quatro pratos de patos assados com salsa real.

5 Quatro pratos de paio de vitella recheados de conserva de maçã de vaca.

6. Quatro pratos de cabritos de marquim, guarnecidos com miolos, e torrijas.

7. Quatro pratos de empadas Inglezas de todas as carnes.

8. Quatro pratos de pombos Turcos guarnecidos.

Merenda ordinaria.

1. Quatro pratos de sopa á Italiana, com paio, lombo de porco, ubre de vaca.

2. Quatro pratos de perdizes lardeadas guarnecidas com lingoiça.

3. Quatro pratos de leitões, guarnecidos com miolos arbardados.

4. Quatro pratos de peruns com salsa real.

5. Quatro pratos de peito de vitella recheados com peito, e mãos de vaca.

6. Quatro pratos de coelhos de malquim guarnecidos com achar.

7. Quatro pratos de pombos Turcos, guarnecidos com cardo, e amendoas.

8. Quatro pratos de patos de folhado de lombo de porco em espeto.

9. Quatro pratos de frangãos de Fernão de Souza, guarnecidos com lingoas de carneiro, e tutanos.

10. Quatro pratos de frangãos de fidéos, guarnecidos com torresmos, e torrijas.

11. Quatro pratos de capoens de sopa de leite, guarnecidos com almojavenas.

12. Quatro pratos de empadas Inglezas de carneiro, lingoas, pombos, e prezunto.

13. Quatro pratos de gallinhas de alfitete, guarnecidas com ovos reaes, e graxe.

14. Quatro pratos de pastelões de todas as carnes e lombo de vaca, de vitella, de porco, e prezunto.

15. Quatro pratos de ades bravas, guarnecidas com cebolas recheadas.

16. Quatro pratos de pombos, ou frangãos á Franceza.

17. Quatro pratos de empadas de vitella salchichadas de massa tenra lavrada.

18. Quatro pratos de tortas de nata.

19. Quatro de olhas podridas.

Merenda extraordinaria.

Fazendo-se esta merenda por cobertas, será a primeira nos principios da sopa.

Segunda coberta.

Primeiro prato, frangãos de caldo de vaca sobre sopa com paio.

2. Perdizes com prezunto.

3. Frangas de conserva, guarnecidas com maçãs fritas.

4. Peruns de salsa real.

5. Pombos dourados, guarnecidos com miolos de carneiro.

6. Patos á Franceza, guarnecidos com marmellos, e romans.

7. Mãos de vitella de jaléa.

8. Lombos de casis.

9. Pasteis de folhado Francez.

10. Manjar real.

Pratinhos.

1. Dois pratinhos de descaidas.

2. Dois pratinhos de salpições.

Terceira coberta.

Primeiro prato, leitões assados, guarnecidos com salchichas.

2. Peito de vitella de conserva, recheado com peito de vaca, e guarnecido com

passarinhos, e tutanos.

3. Coelhos de calda picados.

4. Gallinhas de Fernão de Souza, guarnecidos com pasteis de gallinha sem massa.

5. Pombos Turcos, guarnecidos com natas, e amendoas.

6. Frangãos de adobe, guarnecidos com lingoas de carneiro fritas.

7. Trouxas de carneiro.

8. Ades de marquim com fideos.

9. Empadas Inglezas de todas as carnes.

Pratinhos.

1. Dois pratinhos de cabeça de vitella em achar.

2. Dois pratinhos de pasteis de manjar real descubertos.

Quarta coberta.

Primeiro prato, rollas assadas, guarnecidas com lombo de vitella.

2. Peruns salchichados.

3. Gallinhas de alfitete.

4. Lombos estofados, guarnecidos com perrexil.

5. Perdizes de peito picado.

6. Empadas de vitella.

7. Gallinhas em pé.
8. Torta de fruta, e ovos.
9. Fruta de ciringa.
10. Olha de todas as carnes.

Pratinhos.

1. Dois pratinhos de fruta de manjar branco.

Este banquete serve particularmente para os mezes de Abril, e Maio.

Banquete de peixe para a Quaresma.

1. Quatro pratos grandes de favas com ovos.

Vinte pratinhos de cartuxas de ovos com camarões.

2 Quatro pratos de sáveis assados.

Vinte pratinhos de amejoas de escabeche.

3. Quatro pratos de lingoados recheados.

Vinte pratinhos de azevias assadas com alcaparras, e outras hervas.

4. Quatro pratos de cherne, ou pargo de conserva.

Vinte pratinhos de salmonetes, ou ovas albardadas.

5. Quatro pratos de tigellas de lin-

goados, ou de qualquer outro peixe.

Vinte pratos de pastelinhos de marisco.

6 Quatro pratos de cardo de Fernão de Souza.

Vinte pratinhos de espargos, ou alcaxofras.

7. Quatro pratos de empadas de lampreas, ou de outro qualquer peixe.

Vinte pratinhos de ciba em gigote.

8 Quatro pratos de torta de fruta.

Vinte pratinhos de milicias de amendoa.

9 Quatro prates de peixe frito.

Vinte pratinhos de fruta de ciringa.

10. Quatro pratos de pasteis de ovos molles.

Vinte pratinhos de cidrão assado.

Este banquete se póde accrescentar, ou diminuir na fórma que quizerem.

RECEITAS.

Perdigões assados com potagem de salsa real.

Tomarão dois perdigões, e depois de assados os trincharão, e os porão em huma tigella nova com azeite, e vinagre fervendo com pimenta, e depois os

porão a esfriar, e então lhe farão a potagem de salsa muito miuda, e cebola em roda muito delgada, e a botarão sobre as perdizes postas já no prato, e assim se mandarão á meza.

Assim se fazem laparos.

Perum, ou pato, ou gallinha Morisca.

Tomarão hum perum, e o affogarão em quartos em hum arratel de toucinho, e affogado o botarão em huma frigideira sobre fatias com o mesmo toucinho: terão feito fóra hum molho de caldo do carneiro, com meia duzia de nozes pizadas, e huma pequena de mostarda, feita com huma fatia de pão de ralla; e como este molho ferver, o temperarão com todos os adubos, e o botarão por cima dos quartos de perum, postos na frigideira, assim a corarão, e mandarão á meza.

Assim se fazem patos, gallinhas, frangãos, pombos, e cabrito.

Pitora, que se faz de qualquer lombo, ou de vaca, ou de porco, ou veado.

Tomarão hum lombo, e o farão em talhadas muito delgadas, e as frigirão em toucinho meias fritas, e depois lhe

botarão pimenta, e huma pequena de farinha torrada, quatro gemas de ovos, de sorte que engrosse o caldo, que lhe hão de botar, o qual ha de ser duas colheres, e depois sobre fatias o mandem á meza.

Assim se faz de vitella, e de perna de carneiro, e deste modo se fazem tortas, e empadas.

Tigella Mourisca.

Tomarão seis pombos e seis frangãos em ametades, e duas gallinhas em quartos, e depois de tudo meio assado em toucinho, o porão em huma frigideira, entre ametade e ametade, porão talhadas de prezunto, e encherão até cima; e como estiver cheia, lhe botarão huma duzia de gemas de ovos, e corarão na frigideira e a mandarão á meza.

Hervas quaesquer que quizerem.

Tomarão humas hervas, e as escaldarão em agoa fervendo, e as abafarão; como estiverem bem escaldadas, as frigirão, e depois as passarão por ovos batidos, e a modo de trouxas as irão encamando em hum prato, ou frigideira até a encher com todos os adubos, córa-

da em lume brando as mandarão á meza.

Assim se faz de caldo amarello, e tambem de hervilhas

Farinha torrada para estallecido.

Hum arratel de farinha coada, dois arrateis e meio de assucar, dez reis de pós de sande, e dez reis de agoa de flor, tudo misturado, mettido em huma panella nova, barrada com massa, mandada ao forno de hum dia para o outro, e depois tomarão huma pequenina, e a botarão de molho em agoa necessaria para huma tigella de caldo, e nella hão de botar huma gema de ovo, he muito bom, toma-se pela manhã.

De lingoados.

Tomarão dois lingoados depois de fritos inteiros, fendidos pelo meio de alto abaixo, e os porão em huns pratos, e tomarão meio arratel de manteiga lavada com huma pequena de mostarda, e cebola muito bem picada; e a porão a frigir com pimenta, cravo, e noz noscada, e como ferver, botarão este molho por cima dos lingoados.

Para todo o peixe serve este molho.

Como se ha de dar de comer huma semana de varios comeres a meia duzia de hospedes, accrescentando ou diminuindo conforme os convidados.

Principia-se pelo Domingo.

Primeira iguaria: Tigellas de caldo de gallinha com sua gema de ovo, e capella por cima, e logo sopas de vaca.

2. Perdigões assados, guarnecidos com lingoiça.

3. Coelhos de João Pires.

4. Hum ou dois peitos de vitella de conserva, guarnecidos com torrijas de vitella.

5. Pastelões de varias carnes, redondo lavrado.

6. Pasteis fritos pequenos de carneiro com assucar, e canella.

Olha Castelhana: a saber, vaca, carneiro, mãos he porco, prezunto, grãos, nabos, pimentão, de todos os adubos amarelos com açafrão.

Manjar branco em pélas assado.

No fim doces frios, e fruta do tempo.

Para a segunda feira.

Primeira iguaria: Tigella de caldo de gallinha como as passadas, e sopas de vaca.

2. Frangas cazeiras assadas, lardeadas sobre sopa de natas, guarnecidas com biscoitos de la Reina.

3. Huma potagem de mariquas, tordos á Franceza, guarnecidos com verdeaes, em borraçados.

4. Cabeça de vitella, guarnecida com mãos de Judéo.

5. Huma torta de frangãos, e pombos de folhado Francez.

6 Pasteis de cocca de dama, da gallinha do tamanho de dois tostões.

7. Olha podrida Portugueza.

8. Manjar real em tegellada córadas.

No fim doces frios de fruta.

Para a terça feira.

Primeira iguaria: Caldo de gallinha, e sopas, como acima fica dito.

2. Coelhos novos assados com cebola, botada na agoa em rodas, e salsa muito miuda por cima, alcaparras, guarnecidos com achar de porco.

3. Frangas de Fernão de Souza, com tutanos sobre sopa do mesmo.

4. Perum em gigote de toucinho, e vinho branco com substancia de vitella.

5. Empadas Inglezas nevadas.

6. Pasteis de barquinhos folhados Portuguezes.

7. Olhas Francezas.

8. Ovos brancos.

No fim doces, e frutas.

Para a quarta feira.

Primeira iguaria; Caldo de gallinha com sopas, como acima.

2. Perúas novas lardeadas á Franzeza, sobre sopa dourada, gallinhas com lombos de conserva.

3. Ades reaes estofadas com marmelos, maçãs azedas, especiaria preta, guarnecidas com tordos.

4. Trouxas de carneiro.

5. Empadas grandes de lombos de vaca, e vitella.

6. Pastelinhos de tutanos Saboianos.

7. Olha Moura, que chamão de fina.

8. Fruta de ciringa com graxe.

No fim doces frios, e fruta.

Para a quinta feira.

Primeira iguaria: Caldo de gallinha com sopas, como acima dissemos.

2. Leitões assados, guarnecidos com gallinhollas.

3. Pombos com cardo em fricacé.

4. Pernas de carneiro de casis.

5. Empadas de perum sem osso.

6. Pasteis folhados de coelho.

7. Olha podrida em massa, que he a melhor de todas.

8. Leite em ciricaia.

Advirto, que para as gallinhas que ficão de caldo, se hão de mandar á meza hum dia sobre cuscús, outro sobre fideos, outro sobre letria outro sobre entrida, outro sobre arroz.

Para a sexta feira.

Primeira iguaria: Gemas de ovos em manteiga, depois sopa de nata com letria.

2. Lingoados recheados assados, guarnecidos com azevias assadas, de molho Castelhano.

3. Corvina de conserva, guarnecida com vezugos pequenos.

4. Tigellada de chocos.

5. Empadas de salmonetes.

6. Pasteis de marisco.

7. Peixe frito.

8. Ovos molles.

No fim doces frios, e fruta.

Para o sabbado.

Primeira iguaria: Ovos com pão em manteiga, depois sopa dourada.

2. Salmonetes assados com potagem á Franceza, guarnecidos com ostras.

3. Postas de cherne em casis, guarcidas com amejoas.

4. Lingoados de carril.

5. Empadas de vezugos.

6. Almojavenas de peixe picado fritas.

7. Peixe frito, guarnecido com mexilhões de Aveiro.

8. Sonhos passados por assucar, e graxe.

No fim doce frio, e fruta.

Comeres, que não seja jantar, nem pu-

càro de agoa, mas mui conveniente para jornadas.

Farão por este modo para vinte pessoas.

Primeira coberta.

Cobrirão a meza com principios que houver nesse tempo.

Segunda coberta.

1. Ha de ser quatro empadas de perum sem osso.
2. Quatro empadas de gallinhas, pombos, e tubaras.
3. Quatro empadas de vitella.
4. Quatro empadas de perdizes com prezunto, que fação o numero de dezaseis, cada genero de empadas de seu feitio, e todas se hão de ajuntar.

Terceira coberta de doce quente.

1. Ha de ser quatro tortas de frutas.
2. Quatro pratos de pasteis folhados de natas.
3. Quatro pratos de pasteis folhados de manjar branco amarello.
4. Quatro pratos de almojavenas de ovos molles.

Todos estes se hão de pôr na mesma fórma dos outros pratos.

Quarta coberta doces frios.

Farão dezaseis pratos, cada quarto de varios modos.

Quinta coberta de frutas.

Este comer não tem caldas, todo he bom, e ligeiro.

Banquete á Franceza extraordinario.

1. Prato. Iguaria primeira. Cinco pratos grandes de olha Franceza.

1. Prato. Iguaria segunda. Gallinhas recheadas de alfitete.

1. Prato. Iguaria terceira. Frangãos recheados com alface.

1. Prato. Iguaria quarta Pombos ensopados sobre sopa de seringa.

1. Prato. Iguaria quinta. Coelhos estofados com alcaparras.

1. Prato. Iguaria sexta. Coelhos armados com sopa de queijo.

1. Prato. Iguaria setima. De alcaxofras.

1. Prato. Iguaria oitava. Creadilhas.

1. Prato. Iguaria nona. Talhadas de prezunto.

1. Prato. Iguaria decima. Alcaparras.

1. Prato. Iguaria undecima. De cabrito.

Segunda iguaria.

Cinco pratos de visca.

Hum prato de gallinhas de artiletes.

Dito prato de perdizes lardeadas com torresmos, e salsa.

Dito prato de lombos de vaca recheados.

Dito prato de lingoas Mouriscas.

Dito prato de capões sobre sopa de natas.

Dito prato de ades estofadas.

Dito prato de perdizes á Franceza.

Dito prato de creadilhas com miolos.

Dito prato de alfitete recheado.

Terceira iguaria.

Cinco pratos grandes de peruns sem osso, com salchichas pardas.

Hum prato de perum armado.

Dito prato de cabeças de cabrito recheadas.

Dito prato de cabeça de vitella.

Dito prato de gallinhas de Fernão de Souza.

Hum prato de caravonada de vitella.

Hum prato de frangãos fritos com prezunto.

Hum prato de espargos.

Hum prato de fruta de cereã.

Hum prato de salsa de alcaparras, azeitonas, e queijo.

Hum prato de alface, e azedas.

Quarta iguaria.

Cinco pratos de gallinhas em pé.

Hum prato de perum estofado.

Hum prato de frangãos assados com sopa de alface.

Hum prato de coelhos de João Pires.

Hum prato de cabeça de vitella.

Hum prato de prezunto lampreado.

Hum prato de mãos de carneiro com alfitete.

Hum prato de alcaparras com perrexil, e rins de vitella.

Hum prato de gigote de perdiz com cardo.

Hum prato de coelhos em gigote.

Hum prato de almondegas assadas de vitella com cardo.

Quinta iguaria.

Cinco pratos de frangãos, e prezunto á Franceza.

Hum prato de lingoas assadas com sua piverada.

Hum prato de capões á Tudesca.

Hum prato de cabrito de carril.

Hum prato de talhadas de vitella á Romana.

Hum prato de tutanos de vaca.

Hum prato de gallinhas com azedas.

Hum prato de alcaparras, e perrexil.

Hum prato de prezunto, paio, e chouriço com salsa.

Hum prato de oveiros de gallinhas.

Hum prato de creadilhas fritas com presunto, e alcaparras.

Sexta iguaria.

Cinco pratos de pombos Turcos.

Hum prato de fruta de tutanos.

Hum prato de constrada de forçura de cabrito.

Hum prato de arteletes de vitella.

Hum prato de gallinhas Mouriscas.

Hum prato de frangãos á Portugueza.

Hum prato de ubre de vaca.

Hum prato de salchichão com hervilhas.

Hum prato de cabeças de cabrito com alfaces, e cardo.

Dito prato de alcaparras, e azeitonas, e perrexil.

Dito prato de cardo com hervilhas.

Setima iguaria.

Cinco pratos de pasteis de peito de vaca.

Hum prato de bollinhos.

Dito prato de cardo de folhado Francez.

Dito prato de pombos á Franceza, guarnecidos com folhado Francez.

Dito prato de pastelinhos de gallinha.

Dito prato de pasteis de tutanos.

Dito prato de frangãos feito albardados.

Dito prato de capella de vitella.

Dito prato de carneiro á Franceza.

Dito prato de caravonadas de gallinhas.

Dito prato de prezunto, e chouriço.

Oitava iguaria.

Dito prato de empadas Inglezas.

Dito prato de pastelinhos de Santa Clara.

Dito prato de corôa real de folhado Francez.

Dito prato de pastelinhos de tutanos.

Dito prato de mãos de cabrito.

Dito prato de frangas assadas com sua salsa.

Dito prato de frangãos com hervas.

Dito prato de pastellão de poubos, e cardo.

Dito prato de alfaces, e outras ervas.

Dito prato de ades assadas com sal, e amendoas.

Nona iguaria.

Cinco pratos de manjar branco passado, e cuberto.

Hum prato de pastellão de cirigaia.

Dito prato de bollinhos de queijo fresco.

Dito prato de huma torta de natas.

Dito prato de picatostes de manjar branco.

Dito prato de pasteis de requeijão folhados.

Dito prato de fruta de manjar branco.

Dito prato de peras daces, e cerejas,

Decima iguaria.

Cinco pratos de supplicaciones.

Hum prato de amendoas de carapinha.

*H*um prato de melindres.

*H*um prato de biscoitos banhados.

*H*um prato de biscoitos de la Reina para chocolate.

FO'RMA DE HUM BANQUETE com que se póde servir a hum Embaixador.

PRIMEIRA CEA.

Primeira coberta de principios de sopa.

1. Triunfo posto no meio da meza com varias figuras de espinhado, e quatro remates nos quatro cantos da meza.

4 Pratos de manteiga levantada, e lavrada.

4. Pratos de cellada com varios achares.

4. Pratos de prezunto, e paios guarnecidos.

4. Pratos de melões com melancias.

4. Pratos de laranjas da China, guarnecidos com limões doces.

4 Pratinhos pequenos de alcaparras, e perrexil.

Segunda coberta.

1. Iguaria. Quatro pratos grandes de

sopa á Franceza de ades, guarnecidas com pombos, e lingoas de porco.

2 Iguaria. Quatro pratos de gallinhas recheadas em sopa, guarnecidas com olhos de chicoria recheados, e chuletas de vitella.

3. Iguaria. Quatro pratos de putagem de coelhos, guarnecidos com achar, e carruxas de alcaparras.

4. Iguaria. Quatro pratos de lombo de vaca de fricacé á Romana, guarnecidas com mãos de porco emburraçadas com mãos de porco emburraçadas de caravonada.

5. Iguaria. Quatro pratos de potagem de vitella de desina, guarnecida com tordos.

8. Pratinhos varios.

2. Pratinhos de fricacé de frangãos com descaidas.

2. Pratinhos de pombos recheados, guarnecidos com miolos.

2. Pratinhos de almondegas de gallinha, guarnecidos.

2. Pratinhos de alfaces recheadas.

Terceira coberta

1. Iguaria. Quatro pratos grandes de pollegares de vitella assados, com per-

dizes lardeadas, e descaidas, guarnecidas sobre sopa tostada.

2 Iguaria. Quatro pratos de gallinhas assadas recheadas, guarnecidas com chouletas de vitella, e mal assadas de descaidas.

3 Iguaria Quatro pratos de perúas assadas Castelhanas, guarnecidas com linguiçá sobre sopa dourada.

4 Iguaria. Quatro pratos de lombo de vaca recheados com lombo de porco, guarnecidos com salchichas.

5 Iguaria. Quatro pratos de lebres assadas, guarnecidas com laparos assados com pelle.

8 Pratinhos.

2 Pratinhos de pombos Mouriscos com lingua de carneiro.

2 Pratinhos de frangãos de conserva com maçãs fritas.

2 Pratinhos de Perdizes de molho de Miguel Dias com alcaparras.

2 Pratinhos de mãos de vitella a molho de Judeo, com nabos recheados.

Quarta iguaria.

1 Iguaria. Quatro pratos grandes de empadas de vitella com perdizes, e mãos de porco sem osso.

2 Iguaria. Quatro pratos de empadas de folhado de perúas sem osso, e pombos.

3 Iguaria. Quatro pratos de tortas de frangãos, com tutanos e almondegas de perum.

4 Iguaria. Quatro pratos de pastelões de carneiro, lingoas, lombos, paios, e prezunto.

5 Iguaria. Quatro pratos de empadas de gallinhas cartuxa.

8 Pratinhos.

2 Pratinhos de pasteis folhados de gallinhas.

2 Pratinhos de empadinhas de passarinhos.

2 Pratinhos de pasteis Saboianos de peito de perúm.

2 Pratinhos de tortinhas Inglezas.

Quinta iguaria.

1 Iguaria. Quatro pratos de triunfos de doces de Freiras.

2 Iguaria. Quatro pratos de almojavenas de ovos, e cidrão.

3 Iguaria. Quatro pratos de capellas imperiaes das Freiras.

4 Iguaria. Quatro pratos de lombos.

5. Iguaria. Quatro pratos de doces seccos.

8 Pratinhos.
2 De fruta de ciringa.
2 De marmellos.
2 De queijadinhas de manjar real.
2 De queijadinhas de ovos.

Sexta coberta de frutas.

3 Pratos de peras de bom Christão.
3 Pratos de peras virgolosas.
3 Pratos de peras vergamotas.
3 Pratos de verdeaes.
3 Pratos de camoezas.
3 Pratos de uvas.
3 Pratos de melancias.
8 Pratinhos de queijo.
4 Salvas de passinhas.
Chocolate.

Para os Gentis homens, que acompanharem o Embaixador.

2 Pratos de manteiga.
2 Pratos de cellada.
2 Pratos de prezunto.
2 Pratos de laranja da China.
2 Pratos de limões doces.

Da cozinha.

4 Pratos de varias potagens.
4 Pratos guizados.
4 Pratos de assados.
4 Pratos de massa.
4 Pratos de doces quentes.
4 Pratos de doces seccos.
10 Pratos de fruta.

Aos pagens se serve da mesma fórma.

Aos homens de pé.

6 Pratos de principios.
6 Pratos de potagens.
6 Pratos de assados.
6 Pratos de massas,
6 Pratos de doces.
6 Pratos de frutas.

Nesta mesma fórma poderão continuar os mais comeres com que no nosso Portugal costuma a Policia Real hospedar os seus Embaixadores com seis comeres, tres ceas, e tres jantares; principiando sempre pela cea, e acabando por jantar, com que os demais comeres se seguirão pelo mesmo modo, assim na qualidade dos pratos, como tambem na quantidade das cubertas, com tal ordem

entre si, que na cuberta em que forem assados, não hão de entrar guizados, e da mesma sorte na que constar de guizados, não hão-de entrar assados, e consequentemente a que constar de massa, não admirará qualquer outro genero de temperos, que não pertenção ao das massas; porém as carnes, aves, ou qualquer outro genero se podem variar em cada hum dos comeres, como tambem os mesmos guizados assados, ou massas com advertencia assim repartidos, porque desta sorte brilhão mais as mezas, e ficão servidos com mais capricho os hospedados.

Tambem me pareceo conveniente repartir aqui a ordem, e fórma de hum jantar grande feito á estrangeira, o qual consta de hum prato grande, posto no meio da meza com oito pratos meãos em roda, seguindo-se tambem oito pratinhos em roda, porém tudo na mesma cuberta, o que claramente mostrão as estampas seguintes, para que na mesma fórma se ponhão os pratos, e se sigão as cubertas, que em quanto aos comeres, podem admittir variedade.

CAPITULO ULTIMO.

De algumas advertencias muito necessarias para a intilligencia, e hum exercicio desta Arte.

Primeira advertencia: Primeiramente em qualquer Capitulo, em que se nomearem especies pretas, entendão por pimenta, cravo da India, e noz noscada; e onde se nomearem todos os adubos, se entende pimenta, cravo, noz noscada, canella, açafrão, e coentro secco.

Segunda advertencia: Advirto mais, que quando a quantidade que fizerem, for menos que a referida no capitulo, se ha de diminuir nas especies, e nos mais iugredientes, que conduzem para o mesmo prato, e assim da mesma sorte, sendo a quantidade maior, se hão de augmentar os ingredientes.

Terceira advertencia: Advirto mais a todos os Senhores, que se prezão muito de serem assistidos pelos exercitantes desta Arte, que de nenhum modo consintão nas suas cozinhas, nem ainda

por moços dellas, a negros, mulatos, ou qualquer cozinheiro, que de sua criação, ou inclinação for vil, ou proceder com torpes, e depravados costumes, porque lhe confesso hão de comer com muito pouca limpeza, e com muito risco na sua saude, que assim mo tem mostrado a experiencia de muitos annos, e o muito exercicio desta minha Arte. E se o official for limpo, e comsigo tiver asseio, da mesma sorte satisfará a sua obrigação esmerando-se em tudo o que fizer, e tendo elle boa consciencia, não faltará a muitas condições, a que estão sugeitos os professores desta Arte, como he o moderado dispendio nas fazendas de seus amos, gastando sómente o que for necessario á perfeição de sua obra; e juntamente o grande sentido, e cuidado que devem ter, quando seus amos estiverem enfermos, fazendo a dieta pelo regimento, que for dispençado pelos Medicos, que lhe assistem, que em quanto a esta parte me não toca a mim, nem aos mais cozinheiros, a composição do comer, e sómente em summa advertirei algumas cousas, que

nos pertencem, e vem a ser, que em alguns assados, cozidos, guizados, ou massas, que lhe forem determinados, fujão de adubos, toucinho, manteigas, e sendo gallinhas, não sejão velhas, ou chocas, nem comer o comer seja requentado pelo muito que he nocivo; no que tudo deve haver muita vigilancia, pelas muitas recahidas que continuamente succedem ainda aos mais convalecidos, para o que me parece he conveniente não admittir a comprador o mesmo cozinheiro, porque este muitas vezes com os temperos póde disfarçar a podridão, ou má qualidade das carnes, peixes, aves, ou qualquer outro genero de alimentos, sendo tudo em prejuizo da consciencia de quem o faz, e muito mais damno na saude de quem o come.

Quarta advertencia: Tambem me pareceo advertir, que supposto a variedade de tantos temperos, e a multidão de tantos guizados, e a composição de innumeraveis manjares, sirvão aos homens não só para a titillação do gosto, mas tambem para o estado de suas mezas, e grandezas das pessoas, com tudo esta varie-

dade, multidão, e composição, he de muito detrimento ás compleições, e principalmente áquellas, cuja natureza he debil, por serem, quando assim fabricados, mais indigestos, fatigando, e debilitando a natural acção do estomago; e todas as vezes que esta se vicía, se destemperão os humores, não se gerando naquella proporção, e temperamento que são devidos ao natural, o que continuamente he causa de tantas, e tão graves enfermidades, como a experiencia tem mostrado, com que venho a deduzir, que o mais proveitoso, e verdadeiro comer he o bem cozido, e assado, com alguma massa, porém muito pouca, e bem feita pelo que tem de asma, porque só o uso destas cousas sustentão a conservação devida á natureza, mediante as suas qualidades por lhe serem assim mais semelhantes.

Massa para pão.

Tomem farinha de trigo da mais fina, e mais pura; misturem-lhe a quantidade de fermento necessario, deitem-lhe agoa sufficiente para se amassar, ob-

servando o gráo de calor da agua, que se lhe deitar, a qual deve ser temperada de sal; trabalhe-se com força hum pouco de tempo, e depois de muito bem trabalhada, e misturada com o fermento; deixe-se em lugar que não seja frio nem demasiadamente quente, para haver de fermentar, e crescer; em estando leveda, tire-se da amassadeira, ponha-se sobre huma meza, corte-se em bocados iguaes, fórmem os pães do tamanho que parecer, depois de tendidos, mettão-se a cozer no forno, observando atentamente o gráo de calor em que está.

IV. Parte de fazer massas, e podim.

Varias qualidades de massas de pão.

Faz-se pão de muitas castas com a farinha de trigo, como he pão da Rainha, pão á Montoron, pão de Segovia, pão molle, pão fidalgo, e pão da moda. O pão da Rainha, amassa-se com hum pouco de sal, e fermento de cerveja, os outros todos amassão-se huns com leite, outros com manteiga, com adverten-

cia de deixar fermentar mais a massa, e que fique mais leve, e mais branda. As gentes do campo, e a pobres fazem pão de senteio, de trigo misturado com cevada, de milho, de arroz, de castanhas, e outros fructos, e raizes, para se remediarem em tempos de fome, e carestia.

Massa para empadas de fiambre.

Deitem sobre huma meza meio alqueire, ou huma quarta de farinha com dois, ou tres arrateis de manteiga, humas pedras de sal, e quatro gemas de ovos, e amassem tudo muito bem, deitando-lhe a agua necessaria pouco e pouco, até estar bem ligada, e consistente; depois divida-se em dois em pêlos, sovem cada hum muito bem; e depois de bem sovados, sirvão-se delles para tortas, empadas, ou para o que for necessario.

Massas para empadas de caixa.

Tomem huma quarta de farinha, e amassem-na sobre huma meza com man-

teiga, e agua quente; mas que fique mais testa que a precedente; depois de muito bem sevada, fação dois bolos, de hum levantem a caixa, ou as caixas com geito, e sobre folhas de papel, e mettão-lhe dentro para se cozer tudo quanto lhe parecer, depois de temperado, acabado, e coberta com parte da outra massa.

Massa folhada.

Deitem sobre a meza huma oitava de farinha, amasse-se com agua, e sal, pouco, e seja de maneira, que depois de ligada não fique branda, nem dura; sovese, e deixe-se descançar meia hora; estenda-se depois com hum páo de massa até ficar da grossura de hum dedo, assente-lhe por cima outro tanto de manteiga, ccmo ha de massa, enrole-se muito bem de fórma que a manteiga fique encerrada dentro, estenda-se com o páo, continuem a fazer o mesmo tres, ou quatro vezes, reduza-se finalmente á grossura, que se entender necessaria, e servirá para tortas de carne, tortas de doce, pastelinhos, timbales, fritadas, e outras peças de forno.

Outra massa folhada.

Tirem muito bem todas as pelles a hum bocado de gordura de vaca do pezo de dois, ou tres arrateis; e de pois de muito bem picada, pize-se até ficar bem branda, e macia como manteiga, e estendida sobre a massa enrolada; e estendida como a antecedente quatro, ou cinco vezes, servirá para tortas, pastelinhos, e para tudo o que for de carne, e se comer quente.

Massa Real.

Deitem em huma cassarola meia canada de agua temperada de sal, hum bocadinho de assucar, duas onças de manteiga, e ponha-se ao lume; em fervendo hum instante, deitem-lhe farinha, e mexão com a colher até se ligar a massa, e fique de firme consistencia; e trabalhando sempre com a colher, e sobre o lume até se despegar do fundo; ajuntem-lhe hum bocadinho de casca de limão ralada bem miuda, e vão lhe deitando ovos

hum a hum; em estando a massa desfeita, e sem godilhões, serve para sonhos, para pastelinhos, e outros entremeios differentes.

Massa para brioches, e outros bolos.

Amassem com agua quente meia onça de fermento de pão, ou de cerveja, e meia oitava de farinha; estando bem ligada, embrulhe-se em hum panno, ponha-se em lugar quente, e deixe-se fermentar hum quarto de hora, se for no verão, e se for no inverno huma hora; depois ponha-se sobre huma meza, com huma oitava de farinha, oito ovos, hum arratel de manteiga, meia onça de sal, e huma pouca de agua, e amassem tudo junto; e com a palma da mão duas, ou tres vezes, pulverize-se de farinha, embrulhe se outra vez no panno, e deixe-se fermentar nove, ou dez horas; tire-se a massa, corte-se em bocados, moldem-se com a mão, achatem se, dourem-se com ovos batidos, mettão-se no forno a cozer; se forem pequenos, sómente por meia hora, e se forem grandes, hora e

meia; estes bolos comem-se quentes, ou como quizerem.

Massa para escaldados.

Ponhão-se sobre a meza dois arrateis de farinha, meio arratel de manteiga, huma onça de sal moido, duzia e meia de ovos frescos, e amassem tudo duas ou tres vezes com a palma da mão; ajuntem-lhe depois tres ou quatro onças de formento feito em bocadinhos, torne-se a amassar tudo com a palma da mão cinco ou seis vezes, depois ajunte-se a massa, polverize-se com farinha, e embrulhe-se em huma toalha até o outro dia; tire-se, deite-se sobre a meza, faça-se em hum rolo, corte-se em bocadinhos, fórma-se por huma, e outra banda deitando-se em agua fervendo, agitada de quando em quando com a escumadeira, para que não levante fervura; em os bolos subindo acima da agua, tirem-se, deitem-se em agua fria, deitem-se depois em hum peneiro a escorrer; em sendo necessarios, mettão-se a cozer no forno, e comão-se quentes, ou frios, segundo lhe parecer.

Massa para crocantes.

Deitem sobre huma meza tanta quantidade de farinha como de assucar fino, amasse-se com claras de ovos, e huma pouca de agoa de flor de laranja; em a massa estando ligada, e formada, mas que não fique muito branda, pulverizem a meza de farinha, estendão a massa com o páo, e servirá para crocantes, tortas, pastelinhos, e outros pratinhos de entre meio.

Massa frole.

Tomem tanta farinha, com assucar bem fino, amassem-se com gemas de ovos, e manteiga fresca; em estando formada estende-se com o páo de massa, recorte-se em bocados, conforme parecer, e ponha-se a cozer em forno brando, estando cozidas, vidre-se com assucar, e a pá quente, e sirva-se para varios pratos de entre meio.

Massa á Hespanholla.

Amassem huma oitava de farinha com

agua quente, manteiga de porco, sal pizado, e ditas, ou tres gemas de ovos; mas que não fique branda; estando sovada, deixe-se descançar hum pouco de tempo, estenda-se com o páo, até que fique delgada, corte-se em dois, ou tres bocados iguaes, untem-se com manteiga de porco pela parte de cima quente, fação huns rolos bem fechados, e depois de cortados ao revez, e redondos, servirá para tortas, pasteis, e para o que for necessario.

Massa para canudos.

Tomem tanta farinha como assucar fino, hum bocado de manteiga, dois ovos, e hum bocado de casca de limão ralada, amasse-se com agua quente, de fórma que não fique branda; deixe-se descançar, e sirvão-se della para o que parecer.

Massa á Duqueza.

Peguem em meia oitava de farinha, dois ovos frescos, hum bocado de manteiga, e hum pouco de sal, e amasse-se

com vinho da Madeira, porém que não fique mole; deixe-se descançar, e depois sirva pará differentes pratos de entremeio.

Massa á Ingleza.

Deitem em huma cassarola meia canada de leite, e meio arratel de manteiga, hum pouco de sal, cascas de limão, e hum páo de canella; em fervendo, deitem lhe a farinha necessaria, como para sonhos, e depois de desecada no lume, e fria, estenda-se com o páo da massa, e posta na grossura necessaria, corte-se em quadrados iguaes. frigão-se em manteiga clarificada, sirvão-se com assucar ralado por cima, e vidrados com a pá quente.

Massa de amendoas.

Passem as amendoas por agua quente, pellem-se, pizem se em hum gral de pedra, deitando-lhe de quando em quando huma póuca de clara de ovo batida, meia colherinha de agua de flor de laranja; estando pizadas, e reduzidas a massa, deseque-se ao lume com assucar,

muito fino, e mexendo-se sempre com a colher até se despegar da cassarola, deite-se depois sobre a meza com assucar em pó, e sirva para tortas, torteletas, fundos de crocantes, caixas, cabazinhos, flores, e outras differentes obras.

Os retalhos pizados com claras de ovos para os amollecer, servem para frigir, para se cozerem no forno, e para varias guarnições.

Dos pudinz á Ingleza, e outros entremeios.

Pudim á Ingleza.

Desfação em agua, ou em leite huma, ou duas libras de farinha, ajuntem-lhe depois gordura de vaca picada, oito, ou dez ovos, passas de Alicante, algum assucar, hum vintem de agua ardente; tempere-se de sal, flor de noz noscada, e canella pizada; misturado tudo muito bem, metta-se em hum guardanapo ate-se, e deite-se em agua que esteja fervendo, e continue a ferver duas até tres horas: estando cozido, ponha-se a escor-

rer, tire-se depois do guardanapo, polverize-se de assucar, e sirva-se com molho de manteiga.

Outro podim á Ingleza.

Picada huma libra de gordura de vaca, misture-se com hum creme forte feito de farinha de arroz, ou de farinha de trigo, oito gemas de ovos, casca de limão, flor de laranja de conserva, temperada de sal, canella, flor de noz noscada, assucar, e huma gota de agua ardente; depois de tudo incorporado, deite-se em huma cassarola untado o fundo por dentro com manteiga, e metta-se em hum forno a cozer o espaço de duas horas; tire-se, volte-se sobre o seu prato, core-se com assucar, e a pá quente, e sirva-se com molho de manteiga, vinho do Reino, assucar, e casca de limão.

Outros podins á Ingleza.

Estenda se hum bocado de massa ordinaria sobre hum guardanapo manteigado, arrumem-lhe huma duzia de maçãs cortadas em fatias, e assucar ralado

e dobradas as pontas da massa, e unidas com ovos batidos, ate-se com barbante, ou em hum guardanapo, e metta-se em agua fervendo, em que continuará duas horas, depois ponha-se a escorrer, e sirva-se pulverizado de assucar com molho de manteiga por cima.

Deste mesmo modo se fazem pudins de marmellos, de peras, pessegos, damascos, ginjas, e de todas as qualidades de fructas.

Pudins de pão.

Ponhão em huma cassarolla o míolo de tres, ou quatro vintens de pão, deitem-lhe por cima meia canada de leite fervendo, em estando ensopado, ajuntem-lhe quinze gemas de ovos, huma quarta de manteiga clarificada, ou de tutano de vaca, casca de limão, ou de laranja picada, assucar ralado, algumas passas de corintho, tempere se de sal, especies finas, meio quartilho de vinho da Madeira; misturem tudo com as claras batidas, ate-se em hum guardanapo untado, e deite-se em huma panella com

fervendo, e assim continuará até estar cozido; depois deixe-se escumar, ponha-se no seu prato, e sirva se com molho, como os antecedentes.

Podim de arroz.

Cozido o arroz em leite, e enxuto, pize-se em hum gral de pedra com manteiga, dez ou doze gemas de ovos, assucar ralado, temperado de sal, canella, noz noscada, casca de limão ralada, e huma gota de malvazia, ajuntem-lhe depois as claras batidas; e posto tudo em hum prato com huma borda de massa ao redor, metta-se a cozer no forno por tempo de huma hora; estando córado sirva-se com assucar pulverizado por cima.

Os pudins de aletria, ou de qualquer outra massa, temperão-se, e servem-se do mesmo modo.

Sonhos de massa fritos.

Feita a massa real, e desfeita com ovos, como disse no Capitulo das mas-

sas, deite-se em hum prato pulverizado de farinha, e vão se frigindo em manteiga de porco, cortando-se com a ponta do rabo da escumadeira; em estando fritos, e do mesmo tamanho, sirvão-se com agua de flor de laranja, e assucar ralado fino, ou assucaa em ponto.

Sonhos de fructa de seringa.

Feita a massa real com leite, ou com agua, e desfeita com ovos, como a precedente, passe-se pela seringa, ou por outro qualquer molde que seja, frijão se em manteiga de porco, ou de vaca clarificada; depois de fritos, e passados por assucar em ponto, sirvão-se por entre meio.

Sonhos de manjar branco.

Picados, e pizados huns peitos de gallinha, ou de perdizes assadas, e misturem-se com hum creme forte, feito de farinha de arroz, ovos, e leite; tempere-se de sal, assucar fino, canella pizada, biscoitos de amendoas, casca de limão, e flor de laranja coberta, depois de to-

do junto, e amassado, corta-se em bocadinhos do tamanho de nozes, polverizem-se de farinha, e feitos em azeite, ou manteiga bem quente, sirvão-se polverizados de assucar.

Sonhos de forma.

Desfação-se huma pouca de farinha em leite, e ajuntem-lhe dois ovos, hum pouco de vinho da Madeira: manteiga clarificada, assucar fino, casca de limão ralada, sal, e canella pizada; de pois de tudo misturado, e por fórma de hum polme aquentem o molde que deve ser de ferro no azeite, ou manteiga fervendo, em que se hão de frigir, molhe-se na massa, e metta-se logo na frigideira, em largando tornem á massa, e vão continuando assim até ao fim: depois de fritos, e vidrados com assucar, e a pâ quente, sirvão-se como os antecedentes.

Sonhos á Delfina.

Fação huma massa, mettade de assucar, mettade farinha, flor de laranja,

hum bocado de casca de limão, e cla-
ras de ovos, de pois de tudo amassado,
e sovado, estenda-se com o pão, corte-
se, e faça-se em debuxos iguaes, e con-
forme lhe parecer, frijão-se em mantei-
ga clarificada; e depois de fritos, sirvão-
se vidrados com assucar ralado, e a pá
quente.

Sonhos em caixa.

Feito hum creme com farinha de ar-
roz, do mesmo modo, e temperado como
a dos sonhos de manjar branco, enchão
com elles humas caixinhas de papel, do
comprimento de hum dedo, e da largura
de dois, e deitem-lhe a frigir em mantei-
ga, azeite, ou toucinho bem quente,
em estando fritos, e tirado o papel, sir-
vão-se vidrados pela parte inferior, com
assucar, e a pá quente.

Sonhos de pessegos, ou de maçãs.

Tomem humas poucas de maçãs aze-
das, descasquem-nas, cortem-se em quar-
tos, tirem-lhe os carossos, e marinem-
se duas ou tres horas em agua ardente

com assucar, hum boccado de casca de limão, e agoa de flor; depois escorrão-se em hum panno, pulverizem-se de farinha, e frijão-se em manteiga de porco; estando fritos, e com boa côr, sirva-se giaçâdos com assucar fino, como os antecedentes.

Podem tambem cortar as maças em rodas, passallas por hum polme, frigillas, e sirvirem-se pelo mesmo modo.

Sonhos de Damasco.

Pellados os damascos e abertos ao meio marinem-se, como acima dissemos, passem-se depois por hum polme feito com agua, vinho branco, sal, e manteiga clarificada, frijão-se em fritada bem quente; estando fritos, e de boa côr sirvão-se pulverizados com assucar fino.

Os de cerejas, ameixas, grozelhas, fazem-se do mesmo modo.

Sonhos de Morangos, e outos.

Fação hum polme de farinha desfeita em cerveja, ou vinho branco, huma gota de azeite; ou hum boccado de manteiga clarificada, sal, e ao tempo de servir deitem-lhe duas, ou tres claras de ovos bem batidas; passem por elle huns poucos de morangos e frijão-se em manteiga de porco, depois de fritos, sirvão-se quentes pulverizados com assucar.

Fazem-se sonhos de varias coisas; além dos já mencionados, como são de marmellada, e outras frutas doces, postos entre obrêas, e passados por hum polme: outros de varias qualidades de cremes, de massa real, e queijo misturado. Tambem se fazem de flor de sabugo, beldroegas, folhas de parra, &c. aipo e outros legumes,

Pão de ló, ou bolo de Saboia.

Deitem em huma tigella vinte gemmas de ovos, e tanto assucar fino, como pezarão os ovos, casca de limão ralada, e flor de laranja de conserva, bata-se isto com duas coleres por espaço de meia hora deitem-lhe depois as claras batidas de nevado, e depois de bem misturadas com as gemas, vão deitando pouco, e pouco, e com cuidado, tanta farinha, quanto pezárão ametade dos ovos; depois deitem tudo em huma peça de cobre da figura que lhe parecer, untada primeiro por dentro com manteiga clarificada e metta-se a cozer em hum forno com calor moderado, o tempo de hora e meia, ou duas horas, depois de cozido, e de boa cor, sirva-se assim mesmo ao natural; ou, quando não cubra-se com huma giaça feita de assucar fino, clara de ovo, e çumo de limão.

Pupelino.

Fação huma massa real com hum arratel de farinha amassada com ovos como para sonhos; depois de amassada, untem por dentro huma cassarolla com manteiga clarificada, deitem-lhe a massa dentro, e metta-se a cozer no forno por espaço de duas horas; estando cozido, corte-se ao meio com a ponta de huma faca, e depois de estar em duas ametades, tirem-lhe toda a massa crua, unte-se por dentro com manteiga clarifidada, pulverize-se com assucar fino, casca de limão, ou de laranja bem picada, ponhão hum boccado sobre o outro, untem-se de manteiga por fora, cubrão-se de assucar, córem-se com pá quente, e sirvirá para prato de entremeio.

Crocante vidrado.

Untem pela parte de fóra com manteiga huma caçarola redonda, cubra-se com huma folha de massa de crocante, recorte-se da fórma que quizerem, deitem assucar fino nos intervallos, e metta-se a cozer no forno; em estando cozido, e vidrado deixe-se esfriar, e quando se quizer mandar á meza, ponhão a cassarola sobre hum pouco de lume, para se despegar

tire se com geito, fação hum fundo de massa de amendoas, com geléas de frutas, do tamanho do prato; em que ha de ir o crocante, ponha se-lhe em cima, e sirva-se como os antecedentes.

Da mesma fórma se fazem crocantes com massa de folha do quebrado.

Crocantes de massa de amendoas.

Estenda-se hum bocado de massa de amendoas, corte-se em tiras, cubrão com ellas o fundo de qualquer fôrma redonda, já untada de manteiga clarificada, ponhão-lhe de roda huma borda da mesma massa, que fique tudo pegado, e em huma só peça, metta-se no forno a cozer com fogo moderado; depois de cozido, e frito, despegue-se com geito, como o antecedente cubra-se com huma giaça; branca, ou de ..ra qualquer côr, e sirva-se sobre hum ..do da mesma massa, guarnecido da ge..eas de frutas,

Tambem se podem sirvir untados de assucar em ponto, guarnecidos de grangeas de cores

Bolos de Campiena.

Fação hum molde de papel grosso do feitio de caixa de hum manguito, unte-se de manteiga pela parte de dentro, e meia cheia de huma massa, como para brioches

feita de farinha, fermento de cerveja, ovos manteiga, e casca de limão ralada; metta-se a cozer no forno por espaço de duas ou tres horas; em estando cozido tire-se-lhe o papel, unte-se com manteiga clarificada, e assucar em ponto, e sirva-se com grangêas de côres por cima.

Bollo de caracol.

Estendido que seja hum boccado de massa folhada do comprimento da meza, corte-se em duas tiras de largura de seis dedos; ponhão no meio huma crêma; ou nata á franchipana bem ligada, untem as bordas da massa com ovos batidos, e dobre-se pelo feitio de huma salchixa, e enrolado por fórma de caracol sobre huma folha de papel untada doire-se, e metta-se a cozer no forno, estando cozido, e com boa cor, sirva-se pulverizado de assucar fino para prato de entre-meio.

Tambem se póde rechear de marmellada, ou de qualquer doce de fruta.

Bolo á Bernouille

Tomem meia oitava de farinha, quatro ovos com duas claras, hum boccado de casca de limão picado, huma gotta de agoa simples, e depois de bem sovada, deixe-se descançar huma hora: estenda-se depois, cubra-se de manteiga, dobre-se ou

enrole-se, torne-so a estender, acabe-se como a massa folhado, e posta em figura redonda da grossura de huma polegada, metta-se a cozer no forno, e sirva-se vidrada com assucar e a pá quente.

Bolo á Magdalena.

Amassem hum arrarel de farinha, oito ovos inreiros, tres quartas de assucar fino hum arratel de manteiga, casca de limão, e flor de laranja picada, e agoa, depois de tudo amassado, e sovado, estenda-se, que fique da grossura de huma pollegada ponha se sobre papel manteigado, coza-se no forno, e depois de cozido, sirva-se vidrado com assucar, e a pá qcente.

Bolo á Poloneza.

Desfação meio arratel de farinha em hum pouco de leite depois de bem desfeito ajuntem-lhe meia duzia de ovos com suas claras meio arratel de gordura de vacca derretida; outro tanto de passas de Alicante picadas, huma gotta de ogua ardente; tempere-se de sal, e huma pouca de semente de coentro pizada, e depois de tudo bem misturado, deite-se em huma cassarola untada por dentro com manteiga, metta-se a cozer no forno por espaço de hora e meia; estando cozido, e com boa côr, sirva-se quente pulverizado com assucar fino.

Bolo de Amendoas.

Tomem meia oitava de farinha, quatro ovos com suas claras, hum boccadinho de manteiga, huma quarta de assucar fino, humas pedras de sal, seis onças de amendoas pizadas, amassem tudo junto, em estando ligada, e de boa consistencia formem o bolo, ponha-se sobre papel manteigado, e metta-se a cozer no forno com fogo moderado, depois de cozido corado e vidrado sirva-se quando quizerem.

Bolo de queijo.

Pizem em hum gral de pedra hum arratel de queijo de Alem-Tejo bem fresco, e bem molle, com outro tanto de manteiga fresca: depois de pizado ponha-se sobre a meza, ajuntem lhe huma oitava de farinha cinco ou seis ovos, amassem tudo junto; em estando a massa ligada, embrulhe-se em hum panno molhado por espaço de huma hora, tire-se depois, forme-se o bolo, deite-se, coza-se no forno, e sirva-se ao natural.

Bolos á Delfina.

Tomem hum boccado de massa real; desfaça-se em ovos, ajuntem-lhe meia duzia de biscoitos de amendoa, flor de laranja coberta, e casca de limão ralada, e

tudo em pó; formem depois os bolos do tamanho que quizerem, ponhão-se sobre huma folha de Flandres manteigada, mettão-se a cozer no forno com calor moderado; em estando cosidos, cubrão-se com huma giaça branca, e esta estando secca sirvão-se como os mais.

Bolo Flamengo.

Peguem em huma oitava de farinha, dois ovos frescos, e meio arratel de manteiga, e humas pedras de sal, e amassem tudo com leite, que for necessario, ajuntem-lhe hum bocadinho de fermento, em estando a massa ligada e sovada ponhase sobre huma folha de papel, cubra-se com hum guardanapo quente, e deixe-se fermentar ao pé do lume cinco quartos de hora; depois forme-se o bolo como de ordinario, ponha-se sobre papel manteigado, meta se a cozer no forno; em estando cozido, coma-se quando quizerem. Como se fazem differentes entradas, e entremeios, de baixo dos Titulos de pão deste ou d'aquelle modo, direi nos Artigos seguintes a fórma de se fazerem, e as suas variedades.

Pão de créma para entre-meio.

Chapellada e tirada toda a flor da codea de hum pão redondo de trinta réis:

abre-sè pela parte debaixo, tire-se-lhe todo o miolo, e deite-se de molho em leite, e assucar por alguns minutos; depois tire-se para hum peneiro, e deixe-se escorrer, dahi fação huma crémo de franchipana bem ligada, recheem o pão com ella, ponhão por baixo o boccado de codea, que tiráração, arrume-se no prato, em que ha de servir com hum pouco da mesma créma por baixo, e por cima, seus filetes de casca de limão em symetria; pulverize-se de assucar ralado fino, metta-se a cozer no forno, e em estando cozido, giaçado, e de bõa cor, sirva-se quente.

Pãosinhos á Delfina.

Tirada a flor da codea a huma duzia de merendeiros do tamanho de huma maçã, abrão-se pela parte debaixo, tire-se-lhe todo o miolo, deite-se por alguns instantes em leite, e assucar, fação hum recheio de natas, gemmas de ovos, assucar, casca de limão, e conserva de flor de laranja bem picada, recheem com isto os merendeiros, ponhão em cada hum o bocado de codea, que lhe tirarão, atem-se em cruz com hum barbante, e deitem-se a frigir em manteiga clarificada; em estando fritos, tire-se-lhe o barbante, pulverizem-se de assucar fino; passe-se lhe a pá quen-

te por cima e depois de giaçados, e de boa cor, sirvão-se quentes para prato de entre-meio.

Pão de amendoas, e de pistaches.

Pelladas em agoa quente hum arratel de amendoas, e meio de pistaches, deitem-se em agoa fria, escorrão se depois em hum panno, enxaguem-se, pizem-se em hum gral de pedra, com humas poucas de claras de ovos; em estando pizadas, e reduzidas á massa, ajuntem-lhe hum bocado de cidrão, e casca de limão, tudo picado, hum arratel de assucar ralado; quinze gemas de ovos frescos; misturem tudo muito bem, deitem-lhe as claras dos ovos batidos, e levantadas untem depois hum prato com manteiga, ponha-lhe tudo em cima, una-se de roda, pulverizem-se de assucar fino, metta-se a cozer no forno com moderado calor, e, depois de cozido, sirva-se giaçado, e bem córado.

Pão com prezunto para huma entrada.

Tirada a flor da codea de hum pão redondo, e preparado, como os que acima temos dito, rechee-se de peitos de perdizes picados, e deitados em hum bom molho de essencia bem ligado, ponha se lhe por baixo o boccado de codea, que se lhe tirou, ate-se em cruz com hum barbante,

deite se em leite por alguns instantes, enfarinhe-se, e frija-se em manteiga de porco: depois de frito, e de boa cor, tire-se-lhe o cordel, e ponha-se no seu prato, guarneça-se de moléjas lardeadas, e giaçadas, e de talhadas de presunto, e sirva-se com molho de essencia, e de bom gosto.

Pão com morilhas, e outras guarnições.

Preparado o pão, como acima dissemos rechee-se de peitos de gallinha assados, e frija-se como o antecedente; depois cortem as morilhas em duas ametades, lavem-se em duas, ou tres ogoas, refoguem-se em hum pouco de azeite bom, e duas fatias de presunto; depois de refogadas, pulverizem-se com farinha deitem-lhe meio copo de vinho branco, huma colher de substancia, tempere-se de pimenta, sal, huma capella de hervas finas, huma cebolinha cravejada, deixem-se ferver pouco e pouco; em estando cozidas, e tirada a gordura, liguem-se com hum pouco de culí, ponhão-se no seu prato com pão frito no meio, e çumo de limão, e sirvão-se

Servem-se de outros pães, e com differentes guarnições, como trufas, musserões ervilhas, pontas de espargos; e tambem com guarnição de mariscos, como

são de ostras, de mexilhões, de camarõens e de todos com seus molhos, e ragús diversos.

Pão em talhadas de melão.

Tirada a flor da codea de hum pão redondo, abra-se pelo fundo, tire-se-lhe o miolo, e rechee-se com hum salpição de molêjas, cús de alcaxofras, e presunto, tudo cozido, e de bom gosto; ponha-se sobre o seu prato com hum pouco de culí, e queijo ralado por baixo, arrumem lhe de roda, e com as pontas para cima, cinco, ou seis rabos de carneiro cozidos em huma bréza; enchão os intervallos de hum picado á crema com cebolinhas tambem cozidas, deitem por cima de tudo hum pouco de culí com manteiga derretida; pulverize-se de queijo Parmezão ralado, córe-se debaixo de huma tampa; escorra-se-lhe depois a gordura, e sirva-se com molho de essencia clara.

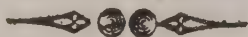
Pão em talhadas de melão para dias de peixe.

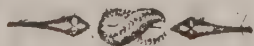
Tirada a flor da codea, e o miolo de hum pão, e passado por hum instante por manteiga córada, rechee-se com hum picado feito de peixe, e ponha se no seu prato com hum pouco de culí por baixo; cubra-se com hum pouco do mesmo picado, ar-

pumem-lhe em cima quatro salmonetes já cozidos, guarneção os intervallos com cebolinhas cozidas, ou filetes de lingoados, pingue-se de manteiga; e gemas de ovos; cubra-se de pão ralado, e metta-se a córar no forno; em estando córado, escorra-se lhe a manteiga, alimpe-se o prato de roda, e sirva-se com môlho de culí, e guarnecido de marisco do melhor gosto, ou conforme parecer.

INDICE.

CATALOGO.

DE ALGUNS LIVROS, QUE SE ACHÃO A' VENDA NA LOJA DE ANTONIO MARQUES DA SILVA, NA RUA AUGUSTA N.° 2, EM LISBOA.

N. B. Além dos Livros abaixo mencionados, na mesma Loja se achão outros muitos em sortimento, e em diversas linguas; e se aprompião quaesquer encommendas, ainda dos mais raros, tanto para o Reino, como para fóra delle.

Arrendamentos, Procurações, Ordens, ou Letras de Cobre, e de Cambio, Conhecimentos, Passaportes, Abonações, Cartas, Taboadas, Pautas; Traslados, Cathecismos, Cartilhas para uso dos Meninos, e Meninas, Partes para Hospedarias, e Cartas para Enterros.

LEGISLAÇÃO NOVISSIMA.

Carta Constitucional da Monarquia Portugueza, Decretada, e dada pelo Rei de Portugal, e Algarves D. Pedro Imperador do Brazil aos 29 de Abril de 1826. — 60 rs.

Collecção da Legislação Novissima desde a Installação da Regencia na Ilha Terceira em 1830, até á abertura das Côrtes, dividida em tres series, em fol. br. — 2$800 rs.

Vendem-se as Séries separadas.

Collecção da Legislação. Publicada em 1834 de-

no Quartel General Imperial do Porto em 8 de Novembro de 1832 em 4.° br. — 1000 réis.

OBRAS PUBLICADAS.

Depois da Feliz Regeneração Portugueza.

A Princeza de Babylonia, ou a Ave de vinte e oito mil annos d'existencia: Romance por *Voltaire* Traduzida em Portuguez 1835 8.° br. — 240 rs.

A Assemblea dos Corcundas, Farça, 1827. — 120 réis.

As' Mulas de D. Miguel, Epistola traduzida livremente de Mr. *Viennete*, 1833. — 30 rs.

Breves Annotações ao denominado Manifesto do Usurpador D. Miguel, 1833, 8.° br. — 120 rs.

Bruto, Tragedia de *Voltaire*, traduzida em Versos Portuguezes: em 8.° br. — 160 rs.

Cathecismo da Lei Natural, ou principios Fysicos da Moral, deduzidos da organisação do Homem e do Universo. Adoptado a todas as condições, e especialmente á mocidade, 1834 8.° br. — 120 rs.

Castello (O) de Scharfenstein, Historia Alemãa Traduzida por huma Senhora 1833 8.° br. — 240

Cidadão (O) Lisitano, breve Compendio em que se demostrão os fructos da Constituição, e os deveres do Cidadão Constitucional para com Deos, para com o Rei, para com a Patria, e para com os seus Concidadãos. Dialogo entre hum Liberal, e hum Servil, o Abade Roberto — e D. Julio, por *Innocencio Antonio de Miranda*, Abbade de Medrões; terceira edição, mais correcta, e augmentada com hum Prefacio, e mui-

tas Annotações: 1834, 8.° br. — 600 rs.

Collecção de Poezias recitadas no Theatro dos Curiosos, Voluntarios da Senhora D. MARIA II. e na illuminação feita pelos mesmos Voluntarios no Campo do Relvão por occasião da chegada de Sua Magestade Imperial o Duque de Bragança, a esta Ilha em Março de 1832 8.° br. — 40 rs.

Credo Patriotico. — 10 rs.

Constituição do Paraizo Terreste pela qual se descobrem as muitas desordens, abusos, e prejuizos que grassão em Portugal; e se apontão os remedios que parecem os mais oportunos na época actual da feliz Regeneração Politica, que a Divina Providencia tanto facilitou aos Portuguezes, segunda edição: 1833 4.° br. — 640 rs.

Direitos e Deveres do Homem em sociedade, ou Cathecismo Constitucional, para instrucção da Mocidade de ambos os sexos 1834 8.° br. — 60 rs.

Definição de hum Corcunda 4.° — 20 rs.

Discurso de Mr. Hyde de Neuville, Conde da Bemposta, sobre a Questão Portugueza, em 12 br. — 100 rs.

Elementos de Riqueza Publica, por *João Lineu Jordão*, 2.ª edição, 1833, 4.° br. — 800 rs.

Elogio Dramatico para se representar no Anniversario de S. M. F. a Senhora D. MARIA II. 8.° — 40 rs.

Epistola de Heloisa a Abellard, composta no Idioma Inglez por Pope, e traduzída em versos Portuguezes por * * M^os^. 8.° br. — 60 rs.

Evrard, ou o Beneficio Inesperado.
Cegos (os) Juizes das Cores.
Branco (o) e o Preto.
Anecdotas galantes, traduzidas de Mr. *Voltaire* 1834 8.° br. } 100 rs.

FORMULARIO Pratico ou Guia de Juizes de Paz, e seus Escrivães no Exercicio de suas Funcções relativamente a Orfãos, comforme o Decreto N. 26 de 18 de Maio de 1832 8.° br. — 120 rs.

GARANTIAS dos Direitos Civís, e Politicos dos Cidadãos Portuguezes, 8.° — 20 rs.

HISTORIAS de Meninos para quem não for Criança, escritas por hum Homeziado, nesta obra se descobrem as traficancias do Frade, do Leigo pedinchão, da Criada, da Biata, da Viuva, das Comadres, da Freira, da Confessada, do Anjo no Convento, do Jomento nas Ervilhas, do Papagaio de Cadiz, do Galego, do Abade que julga estár pijado, do Proprietario desabuzado, da Rolliça Cozinheira, da Velha, do doudo, e mais enganadores 8.° br. — 480 rs.

HYMNO Constitucional, feito por S. M. J.: *Foge foge, ó tyrano, e não tentes mais.* 8.° br. — 20 rs.

INGENUO (O) ou o Selvagem Civilizado Traduzido de *M. de Voltaire*, esta linda e imteressante Novela trata dos Amores de Ingenuo com a Bella Sant-Ives, Guerra que fez aos Inglezes, da sua Prizão na Bastilha em Pariz e de outras couzas mui curiosas relativas ao mesmo Ingenuo, e á Bella Sant-Ives 8.° br. 1834 — 240.

LETRADO (O) e o Cliente; allegoria 4.° — 40 rs.

MANIFESTAÇÃO dos Crimes, e attentados commettido, pelos Jesuitas em todas as partes do Mun-

do, desde a sua fundação até á sua extincção. 1833. 8.° br. 2. vol. — 600 rs.

Memorial aos habitantes da Europa sobre a iniquidade do Commercio da Escravatura, publicado pela escrupulosa Sociedade de Amigos, vulgarmente chamados Quakers na Grã-Bretanha, e Irlanda: em 8.° br. 1828 — 40 rs.

Micromegas, ou o homem de oito Leguas de alto; historia Philosophica por *Mr. Voltaire* e traduzida em Portuguez: 1834 8.° br. — 80 rs.

Memoria Historica e Analytica sobre a Companhia dos Vinhos denominada da Agricultura dos Vinhos do Alto Douro, por *Antonio Lobo de Barbosa Ferreira Teixeira Girão*, 1833 4.° br. — 600 rs.

Memoria sobre a Economia do combustivel, por meio de varios melhoramentos que se devem fazer nos lares ordinarios, furnalhas, fornos, fugões, com as percizas estampas; Desenhadas por seu Auctor *Antonio Lobo de Barbosa Ferreira Teixeira Girão*. 1834 4.° br. — 800 rs.

Memoria sobre os pezos e medidas de Portugal, sua origem, antiguidade, denominação, e mudanças que tem soffrido até nossos dias, bem como a reforma que devem ter, acompanhada de varias Tabellas de reducção, ou comparação de todas as medidas e pezos do Mundo conhecido, antigas e modernas, com as actuaes de Lisboa, por *Antonio Lobo de Barbosa Ferreira Teixeira Girão*, 1833 1 vol. em fol — 480 rs.

Noites do Barracão, passadas pelos Emigrados Portuguezes em Inglaterra em 18, 1834 — 240 rs.

Pão e Touros, ou oração apologetica, que em defeza do Estado florecente de Hespanha pronunciou no anno de 1820, e na Praça de Touros de Madrid o celebre *D. Gaspas Melehior de Jovellanos*. Versão do Hespanhol, e enrequecida com annotações do Traductor applicaveis ao presente estado Politico de Portugal, 4.° br. 160 rs.

Principios Geraes do Methodo do Ensino Mutuo, chamado de *Lencaster*, para instrucção das pessoas, que se dedicão ao conhecimento deste Ensino: 8.° br. — 160 rs.

Problema Politico; os grandes Potentados da Europa farão causa commum com o Imperador do Brazil para declararem guerra a Portugal!! — 8.° br. — 40 rs.

Que he hum Realista? 4.° — 40 rs.

Revista (A) do diabo no campo militar de D. Miguel, 4.° — 40 rs.

Problema Resolvido, se os Corpos regulares devem totalmente supprimir-se, ou comservarem-se alguns para memoria, Obra que poderá talvez servir de completamento ao folheto intitulado, Memoria para as Cortes Lusitanas, etc. já que seu Author assim o quiz deixar correr. Conclue com outro problema a respeito das promoções para a tropa. He este o verdadeiro remedio para se curarem as inquietações da Nação: 1821 4.° — 120 rs.

Ruinas (As) ou Meditação sobre as Revoluções dos Imperios por *Volney*, livremente traduzidas em vulgar por *Pedro Syriaco da Silva* muitas annotações tanto do Author, como do Traductor servem de esclarecimento, e áuthoridades ao texto; e ajuntou-se-lhe o Cathecismo da Lei natu-

ral, producção do mesmo transcendente engenho. Nova edição correcta pelo Traductor, e annotador, adornada com o retrato de *Velney*, 8.° br. —— 480 rs.

SCIENCIA dos custumes ou Etica resumida, accomodada á capacidade de todos, e util a todo o estado de pessoas: por hum Anonymo Portuguez, 8.° br. 1834. —— 200 rs.

SUPERSTIÇÕES descorbertas, Verdades declaradas, e desenganos a toda a gente. Apparecem as Superstições nas Missas, Altares Priviligiados, Indulgencias, Almas do Purgatorio, *Stabat Mater Sacrosanta*, Ladainhas, Porcincula, Terra Santa, etc. Abuso na esmola ás Almas, vocação do Clero, sua continencia, Descripção dos Beatos, Beatos de Irmandades, abuso nas Reliquias, Correia. Rosario, e Bentinhos. Tudo se prova pela Escriptura, Canones, Padres, Leis Civís, e Argumentos Theologicos e Filosoficos; terceira edição, augmentada com ajuste de contas com a Corte de Roma; quem deve pague, quem tirou, reponha: quem furtou, restitua: a obra he séria. 1833, 8.° br. —— 400 rs.

VIDA do General Mina, por elle mesmo escripta, e publicada em Inglaterra: 1827 8. br. —— 80 rs.

VIDA, ou os Amores de Heloise e Abeilard, traduzida em Portuguez por *J. M. P. Guerra*, com as Cartas Amorosas da correspondencia destes infelizes Amantes; segunda edição, mais correcta. 8.° br. —— 280 rs.

ACASOS da Fortuna, ou Livro de Sortes divertidas em que por virtude de dois dados, vem cada hum no conhecimento do Estado, Riquezas, Heran-

ças, Amizades, Fortunas que terá; e outras muitas, e galantes sortes: e hum novo Methodo de fazer mais de mil decimas, unicamente com o trabalho de lançar os dados. Hum Tratado das Sinas, ou dos Effeitos, e Pronosticos dos doze Signos do anno: em 16 br. — 160 rs.

Adão Remido por Jesu Christo, Poema Evangelico, por *Vicente Carlos de Oliveira*: em 8.° br. — 400 rs., encadernado — 480 r.

Alphabeto Encyclopedico ou Noções sobre as Artes, e Sciencias e historia Natural a Alcance da mocidade, e traduzido do Froncez por *E. A. M.* e augmentado com varias maximas, sentenças e pensamentos moraes, Regras de civilidade, e os Elementos de Grammatica Portugueza. Obra instructiva e divertida, ornada de lindas Estampas, 8.° br. — 1833 400 rs.

Alveitar de Agibeira, que ensina á tratar, e curar os Cavllos em jornada, e quaes são os remedios para qualquer accidente, que lhes succeda pelo caminho, com duas Estampas, huma que mostra a idade dos Cavallos pelos dentes, outra anatomia do mesmo animal: 1828 8.° br. — 320 rs.

Amor (O), e a saudade dos Volerosos Portuguezes na auzencia do Principe Regente, por *Malhão* 8.° br. — 60 rs.

Analyses Criticas, Economicas, e Politicas, ou as Causas verdadeiras das menores producções do Alemtéjo, a maior, e a melhor Provincia de Portugal, e seu Armazem provisional; assim como o da Estremadura: 4.° br. — 240 rs.

A Pesca, Poema, que a seus Illustres, e preza-

dos Collegas O. D. C. *Francisco Antonio Martins*. *Busto*: 1831 em 8.° br. — 240 rs.

A Quanto se expõe quem ama, novella que em todo o seu contexto não admite a letra *A*. 1826 8.° br. — 160 rs.

Arte de Grammatica da Lingua Portugueza, por *A. J. R. Lobato*: em 8.° — 300 rs.

A mesma novamente augmentada com a parte da Orthographia: — 480 rs.

Arte de Navegar, em que se ensinão as regras práticas, e os modos de cartear, e de graduar a Balestilha por via de números, e muitos problemas uteis á Navegação: e Roteiro das viagens, e Costas maritimas de Guiné, Angola, Brazil, Indias, e Ilhas Occidentaes, e Orientaes, emendada, e acrescentadas muitas derrotas, por *Manoel Pimentel*, nova edição em fol.: 1819 — 6$400 rs.

Arte Poetica de *Q. Horacio Flaco*, Epistola aos Pisões, traduzida em verso Portuguez por *A. J. de Lima Leitão*: 1827, 8.° br. — 60 rs.

Arte de Prolongar a Vida Humana, ou Moderno Tratado de Hygiene, escripta em Alemão por *Hufelland*, e tradusida em vulgar. As Annotações tanto do Author, como do Traductor illustrão esta obra, e ajuntou-se-lhe a Pathologia Geral de *Lagoy*, modificada por huma pessoa entendida na materia: 8.° 2 vol. 1825 — 1$100 rs.

Arvoredos são precisos, são utéis, são indispensaveis, e necessarios, Memoria publicada a beneficio do Estado: 4.° br. — 80 rs.

As Estações do Anno, Poema composto, e illustrado com algumas notas, por *Francisco Anto-*

nio Martins Bastos: 8.° br. — 480 rs.

ASTUCIAS de Zanguizarra, Farça, em 4.°: — 100 rs.

AS ASTUCIAS de Falcete, Farça, em 4.° — 60 rs.

ATALA', ou os Amores de dois Selvagens no dezerto, traduzido do Francez em Portuguez: em 12 br. — 160 rs.

BEATO ardiloso, Farça em 4.°: 1825 — 60 rs.

BRADOS (Os), e Clamores dos Povos Lavradores: Opusculos demonstractivos da falta de cultura nas Provincias do Alemtéjo, e Estremadura, publicados a beneficio do Estado, e da Nação: 4.° br. — 80 rs.

BREVE Compendio, ou Novas Lições de Geographia de Hespanha, e Portugal, para intelligencia dos Papeis Periodicos, e das Cartas Geographicas dos dous Reinos: 8.° br. — 50 rs.

BREVE Compendio do que para se salvar deve todo o Christão crêr, saber, e entender: com huma Instrucção para se Confessar, Commungar; e viver sanctamente: 1823 br. — 50. rs.

BREVE Exposição do Systema Metrico: Decimal: 8.° br. — 60 rs.

BREVE Resposta, que deo hum Religioso Capuchinho da Provincia da Conceição deste Reino aos dous Problemas Politicos: 1826 4.° — 60 rs.

CADELINHA (A), Novella pelo Autor do Piolho Viajante: 1825 8.° br. — 120 rs.

CAHE no logro o mais esperto, Farça: 1826 em 4.° — 60 rs.

CÃOSINHO (O), Novella, ou a segunda parte da Cadelinha: 1825 8.° br. — 120 rs.

CARLOS, e Maria, Novella: em 8.° br. — 60 rs.

Carta de Heloiza a Abeilard: 1826 8.° br. — 80 rs.

Cartas Americanas, publicadas por *Theodoro José Biancardi*: 8.° br. — 400 rs.

Collecção de Anecdotas Modernissimas e engraçadas e de Factos Historicos, seguidos de maximas, Sentenças, e pensamentos moraes extrahidos dos melhores Authores: por E. A. M. Obra muito recreativa, na qual o Leitor achará varios cazos extravagantes e jocosos, ditos satyricos, simplicidades, astucias, equivocos singulares e replicas mais judiciosas 8.° br. 1831 — 400 rs.

Collecção de Phrases e Dialogos Familiares uteis aos Portuguezes, Francezes, e Inglezes, ou Exercicios para a Conversação Portugueza, Franceza, e Ingleza: 8.° 1829 — 480 rs.

Collecção de Problemas, em q' tomão exercio as quatro especies fundamentaes de Arithmetica, para uso das Aulas de Primeiras Letras: 1823 — 8.° — 400 rs.

Compendio de Alveitaria, tirado de varios Autores, composto na Lingua Hespanhola, por *Fernando de Sande Elago*; Mestre em a dita Arte, e novamente traduzido no dioma Portuguez poi hum curioso, e zeloso da mesma Arte: 1832 4.° — 1$200 rs.

Conversação das Senhoras na Salla das Visitas antes do chá, por *José Daniel Rodrigues da Costa*: 8.° br. — 240 rs.

Dia (O), a Madrugada, Manhã, Tarde, e Noite Poema: em 8.° br. — 60. rs.

Dialogo Apologetico, Moral, e Critico, ordenado para intrucção do Ministro principiante,

que deseja salvar-se no Officio nobilissimo, e excellente de julgar, que he o mais perfeito, e meritorio de todos os Empregos Politicos, se se exercita com perfeição: 4.° br. — 480 rs.

DICCIONARIO Geral da Lingua Portugueza, de algibeira, por tres Literatos Nacionaes. Contém mais de vinte mil termos novos pertentes a Artes, e Sciencias, todos tirados de Classicos Portuguezes, e ainda não incluidos em Diccionario algum até ao presente Publicado: 1818 a 1821, 3 vol. em 8.° — 5$600 rs.

DICCIONARIO Portatil, Portuguez e Inglez, e Inglez e Portuguez, resumido de Vieira, nova edição correcta, e augmentada: 1820, 2 vol. — 3$200 rs.

DICCIONARIO (novo) da Lingua Portugueza, composto sobre os que até ao presente se tem dado ao Prélo, e accrescentado de varios Vocabulos extrahidos dos Classicos antigos, e modernos de melhor nota, que se achão universalmente recebidos: em 4.° — 2$880 rs.

DICCIONARIO Latino, e Portuguez, por *Pedro José da Fonseca*, nova edição emendada, e accrescentada por *Miguel le Bourdeé*; e junto com o da Fabula: 1819 4.° — 2$160 rs.

DISPARATES da Loucura na Enfermaria dos Doudos, Farça: 1821 em 4.° — 80 rs.

DISPUTA Divertida das grandes bulhas; que teve hum homem com sua mulher por não querer deitar huns fundilhos em uns calções velhos, obra alegre, e necessaria para a gente casada: 4.° — 30 rs.

DO CORAÇÃO de Jesus, ou explicação da abertura do Lado de Jesus Christo, segundo o Evan-

gelho de S. João, com a Novena de Jesus Christo Crucificado: em 4.° br. — 400 rs.

ECONOMIA Social, Verdades interessantes ao Reino, e Estado, e a todas as classes de gente, Antidotos contra os luxos apparatosos, e faustos escusados; Remedios para curar os males das usuras, e monopolios: em 4.° br. 240 rs.

ELEMENTOS da Civilidade, e Decencia, para instrucção da Mocidade de ambos os sexos: 1824 8.° — 480 rs.

ELLEMENTOS da Rethorica para uso dos Alumnos do Commercio Theorico-pratico, recopilados por F. P. M.: 1829 8.° — 320.

ERICIA, ou a Vestal, Tragedia de Mr. *Arnaud*, traduzida por *Bocage*: 1825 em 8.° br. — 120 rs.

ERNESTINA, e Lisbeth, Historia verdadeira, traduzida do Alemão para o Francez, e deste para o Portuguez: 1822 em 8.° br — 100 rs.

ESCLARECIMENTOS de Arithmetica referidos aos Elementos de Mr. *Bezout* por *João Chrisostomo do Couto e Mello*, 1831 8.° br. — 240.

ESCOLA fundamental, ou Methodo facil para aprender a lêr, e contar, com os primeiros Elementos da Doutrina Christã, util á Mocidade, por hum Professor; nova edição, augmentada com as operações do Papel Moeda: 1828 em 8.° — 200 rs.

EUFEMIA, ou Triunfo da Religião, Drama por *Mr. Arnaud*, traduzido em Verso Portuguez por Bocage: 1825 8.° br. — 160 rs.

GRAMATICA da Lingoa Franceza, ou Methodo para se aprender com muita facilidade a fallar, e a escrever o Idioma Francez por meio do Por-

tuguez, por *Emilio Achilles Monteverde*: 1827 4.° br. —— 480 rs.: e encadernado —— 660 rs.

Grammatica Franceza, Theorica, e Pratica ou Methodo, inteiramente novo em Portugal, para se aprender com muita brevidade e perfeição a fallar e escrever o Idioma Francez por meio do Portuguez: em 4.° br. = 800 rs.

Guia de Viajantes, ou Roteiro de Lisboa, para as Côrtes, e Cidades principaes da Europa, Villas, e Lugares mais notaveis de Portugal, e Hespanha, com advertencias uteis em a jornada de Roma, e necessaria aos Viajantes; reducção das moedas estrangeiras, e os preços de algumas cousas, para melhor commodo nas Viagens, 2.ª Edição; 1833, 8.° — 360 rs. encadernado; e em br. —— 280 rs.

Historia completa das Inquisições de Italia, Hespanha, e Portugal: ornada com oito Estampas analogas aos principaes objectos que nella se tratão, 2.ª Edição: 1822 4.° —— 1$600 rs.

Historia do Imperador Carlos Magno, e dos doze Pares de França, traduzida do Castelhano em Portuguez, com mais elegancia para a nossa Lingua: em 8.° —— 480 rs.

Historia do Naufragio, e Cativeiro de Mr. *Brisson*, Official da Administração das Colonias Francezas, com a discripção dos Desertos d'Africa, desde o Senegal até Marrocos, escripta por elle mesmo, traduzida em Portuguez, 2.ª Edição: 1833 em 8.° br. —— 280 rs.

Horæ Diurnæ Briviarii Romani ex Decreto Sacrosancti Concilii Tridentini restituti, Pii V. Pont. Max. jussu editi, Clementis VIII. et Urbani VIII. authoritate recogniti, in quibus

ea omnia continentur, quæ præter Lectiones, et earum Responsaria, adiplenum Officii matutini recitationem pertinenti: em 8.° — 1$800 rs.

INDUSTRIAS contra Finezas, Comedia: em 8.° br. — 160 rs.

INSTRUCÇÃO de Ceremonias, em que se expõe o modo de Celebrar o Sacrossanto Sacrificio da Missa, assim rezada, como cantada, conforme as Rubricas do Missal Romano, Decretos da Congregação dos Ritos, e Doutrina dos melhores Autores. 8.° — 600 rs.

INSTRUCÇÕES, ou Condições, que se podem adotar nos contratos de Seguro, para uso, e instrucção dos que se destinarem ás praticas do Commercio exportatico: 8.° br. — 60 rs.

IR buscar lã, e ficar tosquiado, ou os Livreiros maniacos, Farça: 1826 4.° — 60 rs.

JESUALDO, Tragedia composta em versos Portuguezes, 2.ª Edição: 1821 8.° br. 200 rs.

JUIZO universal sobre culturas, e producção, obra apologal, e dramatica, relativa ás Provincias do Alem-tejo, e Estremadura: em 4.° br. -- 240 rs.

Lição, e Recreio, ou nova escolha de contos Moraes, Anecdotas, Novellas, Historietas, dos melhores Authores Francezes, 2.ª Edição: 1833 8. br. — 280 rs. e encadernado — 360 rs.

Luz, e methodo facil para todos os que quizerem ter o importante exercicio da Oração Mental, accrescentado com a Via-Sacra, e Ladainha de N. S., pelo Padre *Fr. Manoel de Deos*, Misionario do Varatojo: — 120 rs.

Magnum Lexicon Latinum, et Lusitanum, ex diuturnis celeberrimorum, Eruditissimorumque Philologorum observationibus depromptum, ad

plenissimam Scriptorum Latinorum interpretationem accommodatum. Prioribus in editionibus Auctum, et perfectum opera, et studio R. P. M. Fr. Emmanuelis Pinii Cobralii, tertii ordinis S. Francisci in hac vero Tertia Editione [illegible]tum, correctum, et mendis quamplurimis expurgatum A Fr. Josepho Antonio Romalio, ejusdem congregationis Religioso, et Eloquentiæ Professore. 1 vol. em fol. —— 3$500 rs.

MANIFESTO da Nação Hespanhola á Europa: 1809 8.° br. — 60 rs.

MANIFESTO de Napoleon, vindo da Ilha de Santa Helena, por hum modo desconhecido: 8.° br. —— 240 rs.

MANOEL Mendes, Farça: em 4.° — 60 rs.

MEDICINA Curativa, ou o Methodo Purgante dirigido contra a causa das enfermidades, e analysada nesta Obra por *Le Roy*, Cirurgião Consultante, traduzida do Francez, 2.ª Edição: 1830 —— Prefacio da Obra: —— A Arte de curar he dirigida por este Methodo a hum só, e unico principio, que a natureza parece ter revelado. Fazia-se porém necessario que fosse bem conhecido, e examinado a fundo.

He *Pelgas*, antigo Mestre de Cirurgia, e que no espaço de mais de quarenta annos se applicou todo á pratica de sua Arte, que se póde olhar incontestavelmente como o Author da descoberta da *Causa* das molestias.

He elle o primeiro, que reconheceo os meios mais promptos, e mais efficazes para destrui las, qualquer que fosse o seu caracter, ou denominação, e para prevenir as molestias, objecto principal do cuidado do Medico, que ajuntará á pro-

bidade a sciencia de sua Profissão.

He tambem a este Pratico que se deve o solução dos problemas os mais importantes, e os mais complicados sobre o objecto, modo de obrar e effeitos dos purgantes ignorados até então.

Estas asserções parecerão exaggeradas á primeira vista; mas pela leitura attenta, e reflectida desta Obra, fixando as idêias, que fluctuão no vago da incerteza, todos que forem imparciaes se convencerão que ellas são a expressão franca, e filha da verdade.

Eu, genro deste Pratico, tenho adoptado as verdades, que elle publicou; e julguei dever dar á sua descoberta toda a clareza, de que era susceptivel. Estabelecendo hum methodo sobre seus principios, procurei po-lo ao alcance de todos os enfermos, e torna-lo tão simples, e claro, que qualquer que saiba lêr o podesse comprehender, e prodigalizar os seus beneficios aos seus semelhantes.

A experiencia, que tenho alcançado, he o seguro garante de tudo o que se encerra nesta Obra. Quasi trinta annos da minha propria prática, que succederão á de meu Predecessor, as poderião confirmar, se disto precisassem. Os factos os mais incontestaveis, certificados pela voz pública, o demostrão todos os dias aos incredulos, e aos que o não são. Compadecemo-nos da sorte de victimas, que perecem na flor de sua idade, ou que passão os restos de seus dias padecendo males, diversos. Logo que hum doente succumbe á impressão produzida por este acontecimento, acorda a sensibilidade, e mais ainda a razão. Conhece-se então que se tem deixado de fazer, o que lhe teria podido conservar a vida, e dado a saude. Ha alguns an-

nos que os meios de curar tem incontestavelmente feito importantes conquistas sobre o erro, ou ignorancia da causa das molestias. O consumo rápido das precedentes Edições, cujo número chega a seis mil, e mesmo a dez mil, prova o que affirmo. Esta rapidez no consumo he (parece-me) huma forte recommendação para esta duodecima Edição.

Exponho o meu methodo debaixo da salva-guarda dos homens sensatos, e sinceramente amigos da saude de seus Concidadãos. 8.° br. — 700 rs.; encadernado — 800 rs.

Mestres (Os) Charlatães, ou o Poeta esquentado, Farça: em 4.° — 80 rs.

Monologo para se recitar nos Theatros, em Verso: 8.° — 10 rs.

Noite de Inverno devertida, ou Variedade Jocosa, em differentes peças, juntas por *José Daniel R. da C.*: 1828 8.° br. — 400 rs.

Novo Confessor instruido na pratica do Confessionario, Doutrina extrahida da Escriptura, Concilios, Santos Padres, Authores, e Praxistas mais carrectos, Obra muito necessaria principalmente aos Cofessores princiantes, que desejão administrar o Santo Sacramento da Penitencia Fructuosamente: 8.° 4 vol. — 1$920 rs.

Novo Parocho instruido nas materias moraes para o exame synodal indispensavel a todos os Parochos, e Confessores, illustrado com o Direito Municipal nas partes conpetentes: 8.° 2 vol. — 960 rs.

Novo Methodo para ensinar a lêr em pouco tempo, e com prefeição; ou nova Arte de Primeiras Letras para uso das Escolas: 8.° br. — 60 rs.

Novo Methodo para ensinar a contar em pouco

tempo, e com perfeição; ou Nova Arte de terceiras Letras para uso das Escolas: —— 60 rs.

Optima Receita, com que o Marido curou os Maleficios de sua Mulher, Farça: em 4.° —— 70 rs.

O Renegado, pelo Visconde de Arlincourt, traduzio por A. V. de C. e Sousa: 1829 em 8.° 2. vol. br. 720 rs.

Panegerico de Sua Magestade I. e R. o Senhor D. João VI.: em 4.° —— 60. rs.

Passa-tempo Devertido ou Collecção de Anecdotas instructivas e engraçadas, seguidas de maximas Sentenças e pensamentos moraes; extrahidas dos melhores Auctores por E. A. M. Obra util a toda a qualidade de pessoas, e que nada desmente o seu titulo. 8.° br. 1830 —— 360 rs.

Poemas que ao Illustrissimo Senhor *Manoel Paes d'Aragão Trigoso*, Conego Arcediago da Sé de Viseu, Lente de Prima, Jubilado na Faculdade de Canones, Vice-Reitor da Universidade de Coimbra, D. O. C. *Ovidio Saraiva de Carvalho e Silva*: 8.° br. —— 300 rs.

Problema Resolvido, se os corpos regulares devem totalmente suppremir-se, ou conservarem-se alguns para memoria, Obra que poderá talvez servír de completamento ao folheto intitulado, Memoria para as Cortes Lusitanas, etc. já que seu Autor assim o quiz deixar correr. Conclue com outro problema a respeito das promoções para a tropa. He este o verdadeiro remedio para se curarem as inquietações da Nação: 1821 4.° —— 120 rs.

Promptuario Arithmetico, para uso dos Lavradores, e Negociantes de Vinhos, e Agoas Ardentes, Vinagres, e Azeite de Varios Termos:

mos : 8.º br. — 160 rs.

PROMPTUARIO Mercantil para uso dos Feirantes, onde se acha facilmente qualquer somma feita de compra ou venda : 1828 br. — 240 rs.

RIMAS de J. Sabino dos S. R., dedicadas á Gratidão : em 8.º br. — 320 rs.

SAGRADOS (Os) Hymnos da Santa Igreja, dispostos em Latim por ordem Alphabetica, traduzidos em Portuguez, com a medição de seus Versos, explicação, e notas, composto por *José Pedro Soares* : 2 vol. 8.º — 960 rs.

SAUDOSA Declamação, consagrada á Memoria do Fedelessimo Senhor D. José I, Rei de Portugal, e dos Algarves : 8 º br. — 50 rs.

SEGREDOS da Natureza. Comtém cinco differentes tratados : o 1. trata da Fisionomia natural do Homem : o 2. das excellencias do Alecrim ; o 3. das propriedades da Agoa-ardente ; o 4. dos Segredos da Natureza, e seus maravilhosos effeitos ; o 5. da Região Elementar, e Celeste ; e outras cousas notaveis, e de grande utilidade. Composto por *Jeronymo Cortez*, natural da Cidade de Valença. Nova edição : 1831 8.º — 400 rs. br. : e 480 encadernado.

SEPTENARIO das Dores de Nossa Senhora : em 12 br. — 60 rs.

SUMMA Exacta de toda a Theologia Moral, em que principalmente pela authoridade de S. Thomás, e pela mais depurada razão se resolvem com Methodo breve, e claro todas as questões que pertencem á Sciencia dos costumes. Por *Fr. Fulgencio Cuniliate* Traduzida na Lingua vulgar com singulares Additamentos de cousas proprias da Legislação Portugueza, tanto Civil, co-

mo Canonica. Terceira edição: 1827 8.° 6 vol. — 3$000 rs.

Taboadas de reducção; dinheiro de papel reduzido a dinheiro de metal, papel reduzido a porçoes iguaes de metal e papel, metal a papel, metal a porções iguaes de metal e papel; metal á moeda da lei, e moeda da lei a metal; demonstrado com respectivos exemplos a qualquer desconto que for. Arbitrios de cambios da praça de Lisboa com as de Londre, Amterdam, Hamburg, Paris, Madrid, Genova, etc. Uso das letras de cambios destas differentes praças, sacadas sobre a de Lisboa; correspondencia do pezo, e medida de Lisboa comparado com as ditas praças: 1832 8. br. — 80 rs.

Traficante (O), ou o Retrato de muitos homens Farça: em 4. — 60 rs.

Tratado da Diabetes, pelo Doutor *M. M. P. da Graça*: em 8. br. — 120 rs.

Tratado da Civilidade Christã para se ensinar aos meninos das Escolas: 8. br. — 30 rs.

Tratado do Jogo do Voltarete, ou resumo das Leis do dito Jogo, augmentado com o grande Voltarete: 1831 em 8. br. — 60 rs

Trovas Ineditas de Bandarra, natural da Villa de Trancoso, que existião em poder de Pacheco contemporaneo de Bandarra, e que se lhe achárão depois de sua morte: em 8. br. — 80 rs.

Triunfo (O) da Virtude, Novella, que em todo o seu contexto não admitte a letra E: 1827 em 8. br — 120 rs.

Vaidade (A) castigada, Farça: em 8. br. 60 rs.

Verdade Escondida, e em Triunfo, por *Aonio* Cidadão Camponio: 4. br, 1823 — 60 rs.

VIAGENS de Gibraltar a Tangere, Salé, Mogado Santa Cruz, Tarudente, Monte Atlas, Ma rocos, compostas em Inglez por *Guilherme Lim pim.* Trasladadas em vulgar; e illustradas co Addições, e Notas do Traductor Portugue por *Manoel Henriques das Neves Sampaio*; co hum Mappa do Imperio de Marrocos: em br. — 500 rs. e encadernado — 600 rs.

VIDA e Feitos de ElRei D. Manoel, 12 livr dedicados ao Cardeal D. Henrique seu filh por *Jeronymo Osorio*, Bispo de Silves, ve dos em Portuguez pelo Padre *Francisco Ma el do Nascimento*: 8. 3 vol. 1804 — 2$400

VIGARIO (O) de Wakefield. de *Olivier Goldsm* traduzido em Portuguez: 1830 2 vol. br. — 6 rs.

ZARGUEIDA, Descobrimento da Ilha da Madei Poema Heroico, composto por *Francisco Paula Medina e Vasconcellos*: 1806 8. 440

LISBOA:

NA TYP. de LUIS MEIGRE RESTIER JUNIO

Travessa de S. Nicoláo N. 30.

Ministre de l'Instruction publique.

Livraison.

Planches.

Zoologie.	Pl.
Botanique.	»